

| | | | |
|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| BG Ръководство за употреба | 2 | LV Lietošanas instrukcija | 206 |
| CS Návod k použití | 21 | LT Naudojimo instrukcija | 224 |
| DA Brugsanvisning | 39 | NO Bruksanvisning | 242 |
| NL Gebruiksaanwijzing | 57 | PL Instrukcja obsługi | 259 |
| EN User Manual | 76 | PT Manual de instruções | 278 |
| ET Kasutusjuhend | 94 | RO Manual de utilizare | 297 |
| FI Käyttöohje | 111 | SK Návod na používanie | 315 |
| FR Notice d'utilisation | 129 | ES Manual de instrucciones | 333 |
| DE Benutzerinformation | 148 | SV Bruksanvisning | 352 |
| HU Használati útmutató | 168 | | |
| IT Istruzioni per l'uso | 187 | | |

USER MANUAL



ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 2 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 7 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 10 |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 11 |
| 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 15 |
| 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ..... | 17 |
| 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 18 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ..... | 19 |
| 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 20 |
| 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 20 |

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.

- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или

упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.

- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 cm от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.

- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове, направени от чугун, алуминий или с такива с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи

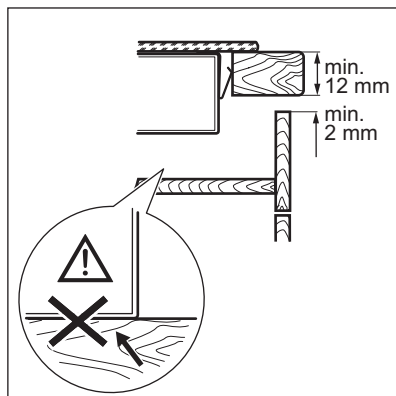
вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

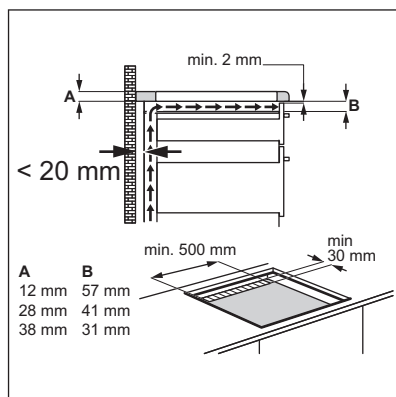
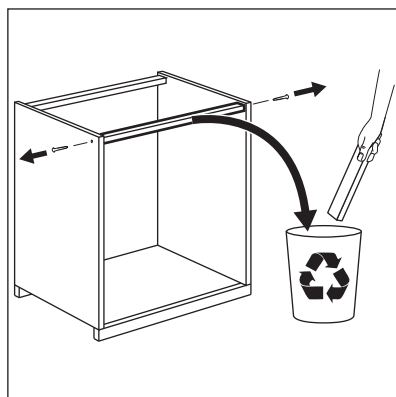
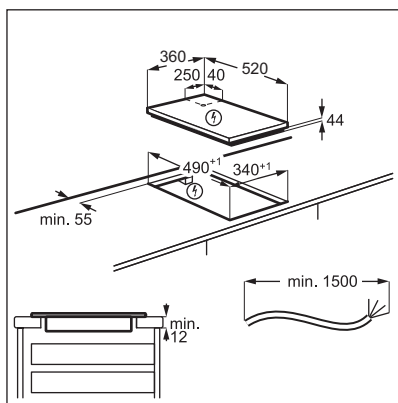
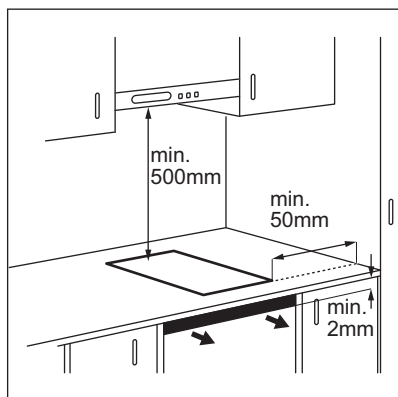
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

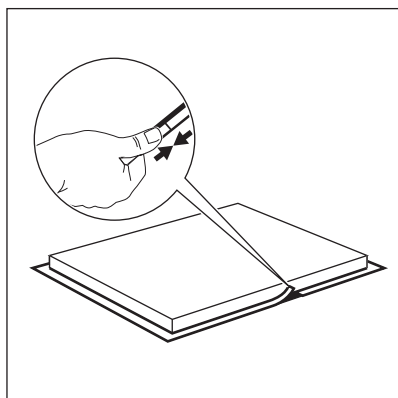
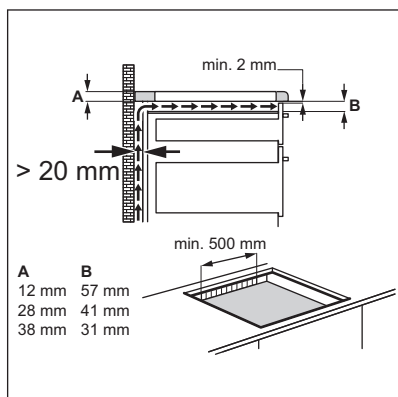
3.4 Закрепване на уплътнението - Монтаж отгоре

1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.



3.5 Монтаж





3.6 Монтаж на повече от една плоча



Използвайте само специален термоустойчив силикон.

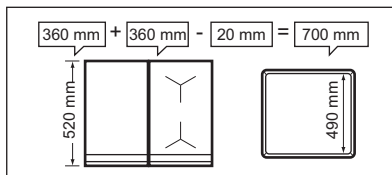
Изрез на кухненския плот

Разстояние от стената минимум 50 mm

Дължина 490 mm

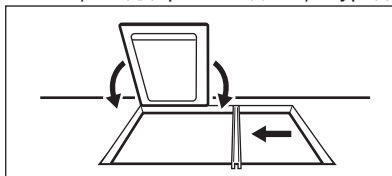
Ширина сумата от всички ширини на уреди, които сте инсталирали минус 20 mm

Пример:

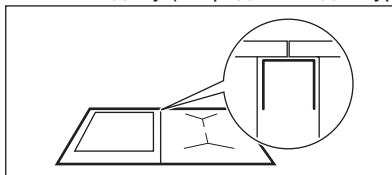


Сглобяване

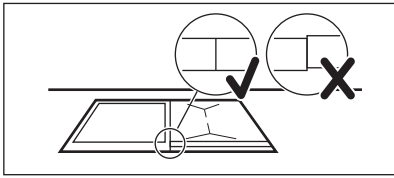
- Изчислете правилните размери на изреза.
- Подгответе изреза на кухненския плот.
- Поставете уредите върху мека повърхност (напр. одеяло), обърнати нагоре.
- В случая на Террап Yaki, прикрепете доставената уплътнителна лента към долния ѝ ръб, по протежение на външния ръб на стъклокерамиката. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
- Монтирайте първия уред в изреза на кухненския плот. Монтирайте свързващата лента под уреда така, че да се вижда половината от ширината – тя ще поддържа следващия уред.



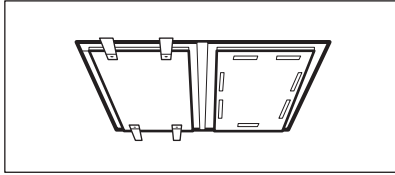
- При Террап Yaki свободно завинтете фиксиращите плочи към кухненския плот отдолу (отпред и отзад на уреда).



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



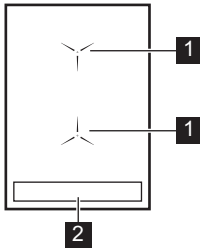
- Фиксирайте уреди, различни от Терран Yaki, с помощта на фиксиращи пружини.
- Накрая затегнете винтовете на Терран Yaki.



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

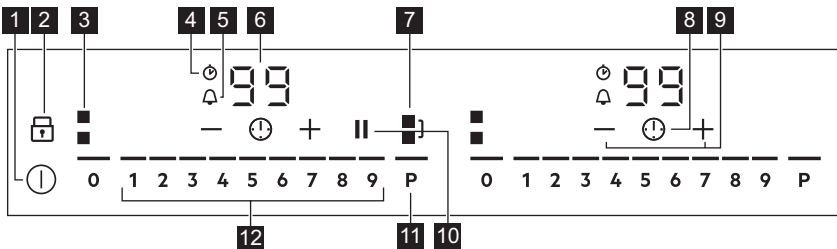
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене













- 1** Индукционна повърхност за готвене
- 2** Контролен панел

4.2 Разположение на командното табло



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

| Сензорно по- ле | Бележка |
|--|--|
| 1  | За активиране и деактивиране на плота. |
| 2  | За активиране и деактивиране на Заключване или Защита за деца. |
| 3  | За показване на активната зона. |
| 4  | Индикатор CountUp Timer. |
| 5  | Индикатор Таймер за отброяване. |
| 6 - | Екран на таймера: 00 - 99 минути. |
| 7  | За активиране и деактивиране на Bridge и за превключване между режимите. |
| 8  | За избиране на функциите Таймер. |
| 9  | За увеличава или намалява времето. |
| 10  | За активиране и деактивиране на Пауза. |
| 11  | За активиране на PowerBoost. |
| 12 - | За задаване на топлинна настройка: 0 - 9. |


5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата. Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате.

5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяте съдовете за готвене за 50 секунди,
- не задавате настройката за нагряване за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното

табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. Свалете от плочата или почистете командното табло.

- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- не деактивирате зоната за готвене или не променят степента за нагряване. След определено време плочата се деактивира.

Връзката между степента за нагряване и времето, след като плочата е спряна:

| Степен на нагряване | Плочата се деактивира след |
|---------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 4 | 5 часа |

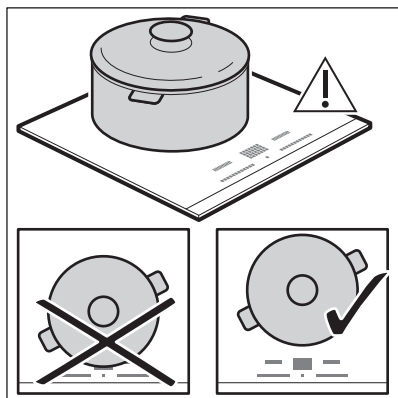
| Степен на нагряване | Плочата се деактивира след |
|---------------------|----------------------------|
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 часа |

5.3 Използване на зоната за готвене



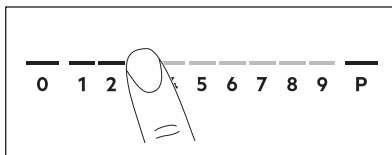
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не поставяйте горещи готварски съдове върху командното табло. Има риск от повреда на електронните части.



Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Когато поставите съдовете в правилната позиция, плочата ги разпознава и съответната лента за управление се включва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда. Всеки квадрат на контролния панел представлява една зона за готвене на индукционната готварска повърхност. Индикаторите за зоните показват коя зона за готвене се контролира от съответната контролна лента.

5.4 Настройки за затопляне



1. Натиснете желаната степен на нагряване на лентата за управление. Можете също да движите пръста си по лентата за управление, за да зададете или промените настройката на нагряване за зона за готвене.
2. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

След като поставите съда в зоната и зададете настройката за нагряване, тя остава непроменена за 2 минути, след като премахнете съда. Контролната лента и индикаторът на зоната за готвене мигат за 2 минути. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, настройката за нагряване отново се активира. В противен случай зоната за готвене се деактивира.

5.5 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



ВНИМАНИЕ!

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


Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента. Когато плочата е деактивирана, индикаторите все още са видими. Когато плочата е достатъчно студена, те изчезват. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.


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

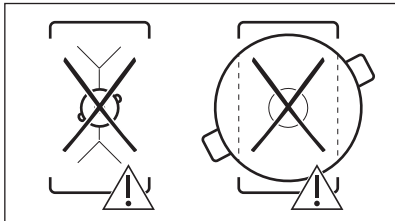
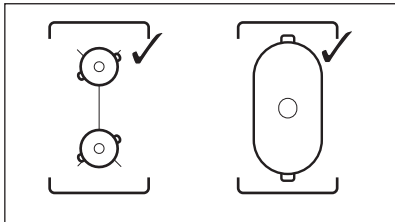
5.6 Bridge


Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една. Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.

 става бял.

2. Докоснете , за да активирате функцията.
3. Настройте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.




За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

5.7 PowerBoost



Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене, в зависимост от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

Докоснете **P**, за да активирате функцията за избраната зона за готвене. Символът става червен.


Функцията се деактивира автоматично.

 За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.


5.8 Пауза

Когато функцията е активна, символите  и  могат да бъдат използвани.

Функцията не спира функциите на таймера.

Натиснете  за да активирате функцията. Символът става червен. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате


функцията: натиснете . Символът става бял. Предишната настройка на светва.






5.9 Таймер

Таймер за отброяване



Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

Първо задайте настройката за нагряване, а след това и функцията.





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



Цифрите на таймера  и индикаторите  и  се появяват на дисплея.  става червен, а  става бял.







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

2. Докоснете  или , за да нагласите времето (00 – 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите ,  и  изчезват.  остава червен.


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



За да изключите функцията: докоснете .
Индикаторите  и  се включват.
Използвайте  или , за да зададете  на дисплея. Алтернативна възможност е да настроите нивото на нагряване на 0. В резултат от това прозвучава сигнал и таймерът спира.

CountUp Timer (Таймерът за право броене)

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

Докоснете  два пъти, за да активирате функцията.





Индикаторът  става червен, таймерът започва автоматично обратно броене.





За да изключите функцията: докоснете .
Когато индикаторите светнат, докоснете .



Таймер




Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят.




За да видите командното табло, поставете съд в зона за готвене.


1. Докоснете , докато индикаторът  стане червен, за да активирате функцията.
2. Докоснете  или  за задаване на време.

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

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. Докоснете  за да спрете звуковия сигнал.


За да изключите функцията: докоснете .
Индикаторите  и  се включват.

Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.


 Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

5.10 Заклучване


Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.


 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.


Символът става червен и мига.

За да деактивирате функцията, докоснете . Символът става бял.


 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

5.11 Защита за деца


Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.




 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.


Активирайте първо плочата и не задавайте настройката за нагряване.

Докоснете , докато стане червен, за да активирате функцията.


Контролните ленти изчезват. Изключете плочата.

 Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.

За да деактивирате функцията само за един период на готвене: Активирайте плочата с .  светва. Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Задайте настройката за








нагриване до 50 секунди. Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията все още е активна.


За да деактивирате функцията за постоянно: Активирайте плочата и не задавайте настройката за нагриване.


Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Изключете плочата.

5.12 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Първо деактивирайте плочата.

1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате функцията. Екранът се включва и изгасва.
2. Докоснете  за 3 секунди.  или  светва.
3. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:
 -  – звуците са изключени
 -  – звуците са включени
4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , можете да чувате звуците, само когато:

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

5.13 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност (вижте табелката с данни), мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- За зони за готвене, които имат намалена мощност, в контролния панел се показват максималните настройки на топлината.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.
- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете.

6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически характеристики“.

6.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).

- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

6.3 Öko Timer (Еко таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

6.4 Примери за готварски приложения

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

| Настройки за затопляне | Използвайте , за да: | Време (мин) | Препоръки |
|------------------------|---|------------------|---------------------------------------|
| 1 | Поддържайте сготвената храна топла. | при необходимост | Поставете капак върху готварския съд. |
| 1 - 2 | Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | От време на време разбърквайте. |
| 1 - 2 | За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца. | 10 - 40 | Гответе с поставен капак. |

| Настройки за затопляне | Използвайте , за да: | Време (мин) | Препоръки |
|------------------------|---|------------------|--|
| 2 - 3 | За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. | 25 - 50 | Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда. |
| 3 - 4 | Зеленчуци, риба, месо на пара. | 20 - 45 | Добавете няколко супени лъжици течност. |
| 4 - 5 | Картофи на пара. | 20 - 60 | Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи. |
| 4 - 5 | Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи. | 60 - 150 | До 3 л течност плюс съставки. |
| 6 - 7 | Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички. | при необходимост | Обърнете по средата на времето за приготвяне. |
| 7 - 8 | Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове. | 5 - 15 | Обърнете по средата на времето за приготвяне. |
| 9 | Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи. | | |
| P | Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран. | | |

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар

и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Не можете да активирате или да работите с котлона. | Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. |
| | Предпазителят е изгорял. | Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник. |
| | Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. | Докоснете само едно сензорно поле. |
| | Пауза работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене. | Върху контролното табло има вода или петна от мазнина. | Почистете контролното табло. |
| | Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно. | Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“. |
| Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета. | Отстранете предмета от сензорните полета. |
| Котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле  . | Отстранете предмета от сензорното поле. |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център. |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото. | Звуците са деактивирани. | Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“. |
|  светва. | Защита за деца или Заключване работи. | Вижте „Всекидневна употреба“. |
| Контролната лента мига. | Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита. | Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|--|---|---|
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“. |
| E и число светаят. | Има грешка в котлона. | Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако E се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център. |
| Може да чуете постоянен звуков сигнал. | Електрическата връзка е грешна. | Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията. |

8.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с данни

Модел IKE42640KB
 Тип 61 A2A 00 AD
 Индукция 3.65 kW
 Сериен №
 AEG

Продуктов код (PNC) 949 597 552 00
 220 – 240 V 50-60 Hz
 Произведено във: Германия
 3.65 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимална продължителност [мин.] | Диаметър на готварските съдове [мм] |
|-------------------|---|----------------|--|-------------------------------------|
| Предна средна | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Средна задна зона | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра, посочен в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта*

| | | |
|---|--------------|------------------------|
| Идентификация на модела | IKE42640KB | |
| Вид на плота | Вграден плот | |
| Брой зони за готвене | 1 | |
| Технология за загряване | Индукция | |
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене | Средна | Д 36,5 cm Ш 27,5 cm |
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Средна | 182,4 Wh/kg |
| Енергийна консумация на котлона (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | |

* За Европейския съюз съгласно Регламент (ЕС) 66/2014 г. За Беларус съгласно СТБ 2477-2017 г., Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019 г.

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността


Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.


10.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registeraeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

Varování / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 21 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 23 |
| 3. INSTALACE..... | 26 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 29 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 30 |
| 6. TIPY A RADY..... | 33 |
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 35 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 35 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 37 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 37 |
| 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 38 |

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo

použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.

- **UPOZORNĚNÍ:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.

- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.

- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníku nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

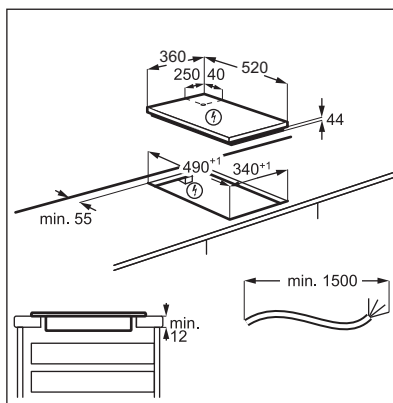
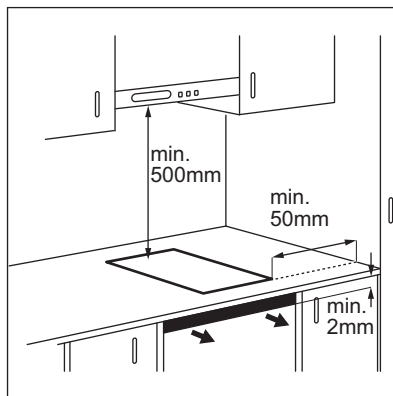
3.3 Připojovací kabel

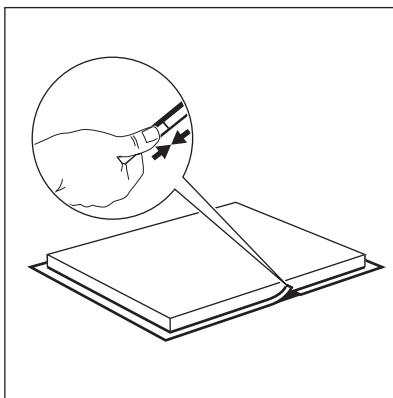
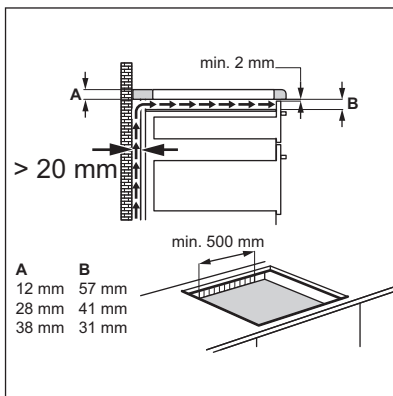
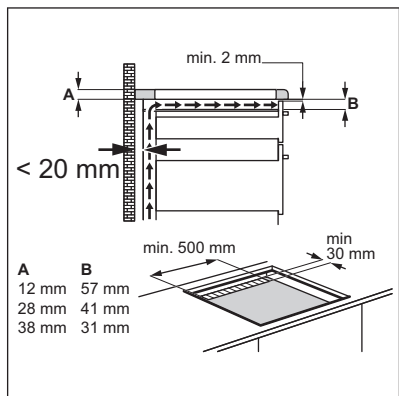
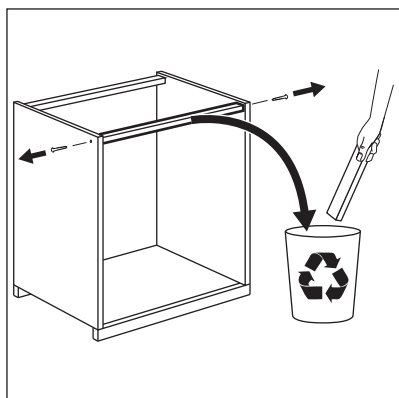
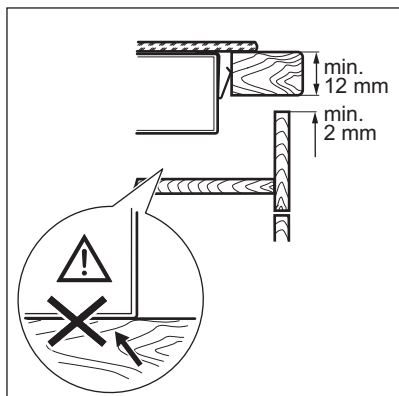
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obráťte se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

3.4 Montáž těsnění - instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný 2x6mm těsnicí proužek nalepte na spodní hraně varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Když těsnicí proužek nařežete na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

3.5 Montáž





3.6 Instalace více varných desek

i Používejte pouze speciální žáruvzdorný silikon.

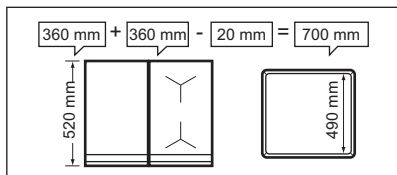
Výřez v pracovní desce

Vzdálenost od stěny minimálně 50 mm

Délka 490 mm

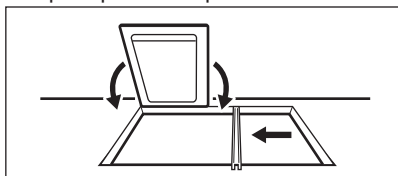
Šířka součet všech šířek nainstalovaných spotřebičů minus 20 mm

Příklad:

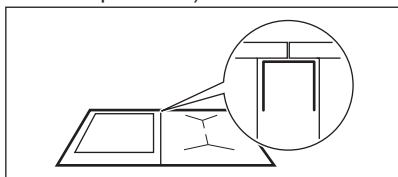


Sestava

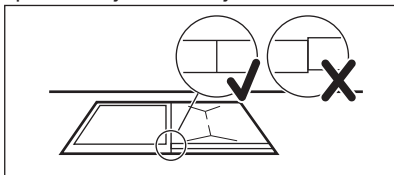
- Vypočítejte správné rozměry výřezu.
- Připravte výřez v pracovní desce.
- Spotřebiče položte na měkký povrch, např. příkrývku, spodní stranou nahoru.
- V případě varné desky Teppan Yaki nalepte dodaný těsnicí proužek na spodní hranu podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Volně přišroubujte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
- Vložte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Namontujte spojovací lištu pod spotřebič tak, aby polovina její šířky byla stále viditelná - bude poskytovat oporu pro další spotřebič.



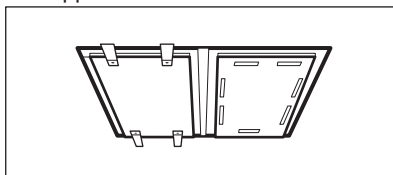
- V případě varné desky Teppan Yaki volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky (v přední a zadní části spotřebiče).



- Vložte další spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejné úrovni.



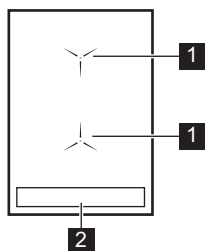
- Spotřebiče kromě varné desky Teppan Yaki upevněte pomocí zacvakávacích pružin.
- Na konci utáhněte šrouby varné desky Teppan Yaki.



- Pomocí silikonu utěsněte mezery mezi spotřebiči a mezi spotřebiči a pracovní deskou.
- Tvarovací pryž pevně zatlačte proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél hran tak, aby se přebytečný silikon vytlačil.
- Na silikon aplikujte trochu mýdlové vody a prstem vyhladte hrany.
- Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytverdne, což může trvat přibližně den.
- Pomocí žiletky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
- Vyčistěte skleněný povrch.

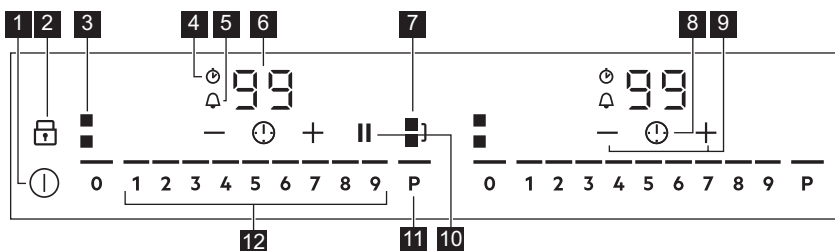
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varný povrch
- 2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítka Poznámka

| | | |
|---|---|--|
| 1 | | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Zámek nebo Dětská bezpečnostní pojistka. |
| 3 | | Slouží k zobrazení aktivní zóny. |
| 4 | | Kontrolka CountUp Timer. |
| 5 | | Kontrolka Odpočítávání času. |
| 6 | - | Displej časovače: 00–99 minut. |
| 7 | | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge a přepínání mezi režimy. |
| 8 | | Slouží k volbě funkcí Časovač. |
| 9 | | Slouží ke zvýšení a snížení času. |

Senzorové tlačítka - Poznámka

| | | |
|-----------|---|---|
| 10 | | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Pauza. |
| 11 | P | Slouží k zapnutí funkce PowerBoost. |
| 12 | - | Slouží k nastavení tepelného výkonu: 0–9. |


5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete. Ovládací panel se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasne po jejím vypnutí.

5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- nepoložíte žádnou varnou nádobu na varnou desku během 50 sekund,
- nenastavíte tepelný výkon do 50 sekund od položení varné nádoby,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka). Když uslyšíte zvukový signál, varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 4 | 5 hodinách |
| 5 | 4 hodinách |

Nastavení teploty

Varná deska se vypne po

6 - 9

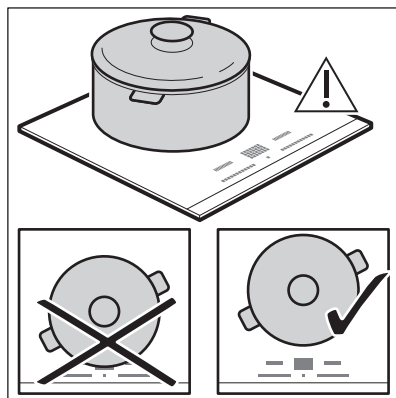
1,5 hodině

5.3 Použití varné zóny



POZOR!

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektronických součástí.

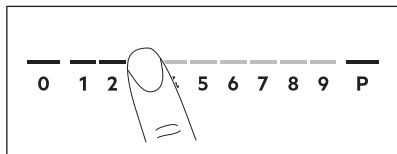


Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny.

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. Když umístíte varnou nádobu do správné polohy, varná deska ji rozpozná a zobrazí se příslušná ovládací lišta. Nad ovládací lištou se zobrazí červený ukazatel varné zóny, který značí polohu nádoby.

Každý čtverec na ovládacím panelu představuje jednu varnou zónu na indukčním varném povrchu. Ukazatele zón zobrazují, která varná zóna je ovládána příslušnou ovládací lištou.

5.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon. Tepelný výkon můžete pro varnou zónu nastavit nebo změnit také posunutím prstu po ovládací liště.
2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

Jakmile na varnou zónu položíte nádobu a nastavíte tepelný výkon, zůstane stejný dvě minuty po odebrání varné nádoby. Ovládací lišta a ukazatel varné zóny blikají po dvě minuty. Pokud v rámci tohoto časového úseku na varnou zónu opět položíte varnou nádobu, tepelný výkon se opět zapne. Jinak se varná zóna vypne.

5.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

☰ / = / - Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Když je varná deska vypnutá, ukazatele jsou stále viditelné. Když je varná deska dostatečně chladná, přestanou se zobrazovat. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

5.6 Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna. Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

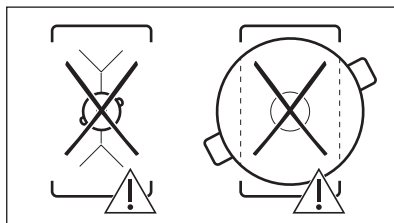
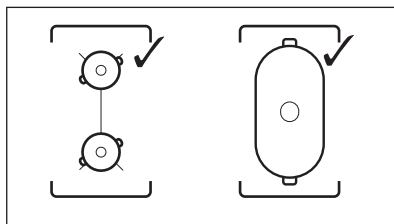
1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.

☐] zběhá.

2. Stisknutím ☐] zapnete danou funkci.

3. Nastavte tepelný výkon.

Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.



Tuto funkci vypnete stisknutím ☐]. Varné zóny fungují opět nezávisle.

5.7 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti varné nádoby. Tuto funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

Stisknutím P zapnete tuto funkci pro varnou zónu.



Symbol zčervená.

Tato funkce se vypne automaticky.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.


5.8 Pauza

Když je funkce zapnutá, lze použít symboly  a .

Tato funkce vypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete funkci.

Symbol zčervená. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.


Vypnutí funkce: stiskněte . Symbol zbělá. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.






5.9 Časovač



Odpočítávání času





Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.



Nejprve zvolte tepelný výkon, poté zvolte funkci.







1. Stisknutím  zapnete funkci nebo změníte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače  a ukazatele  a .  zčervená a  zbělá. Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

2. Stisknutím  nebo  nastavte čas (00 - 99 minut).

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času. Ukazatele ,  a  se přestanou zobrazovat.  se nadále zobrazuje červeně.


Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .



Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele  a . Pomocí  nebo  nastavte na displeji . Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Dvojím stisknutím  zapnete danou funkci.



Ukazatel  zčervená a časovač automaticky spustí měřič času.







Vypnutí funkce: stiskněte . Když se ukazatele rozsvítí, stiskněte .



Minutka







Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.


K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na varnou zónu.

1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel  nezčervená.

2. Pomocí  nebo  nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele ,  a  se přestanou zobrazovat.  se nadále zobrazuje červeně. Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.


Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele  a . Pomocí  nebo  nastavte na displeji .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz žádné varné zóny.


5.10 Zámek


Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.

Nejprve nastavte tepelný výkon.


Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená a začne blikat.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbledá.


 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

5.11 Dětská bezpečnostní pojistka


Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.



 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.


Nejprve zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.


Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená.

Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte varnou desku.


 Když varnou desku vypnete, funkce je stále zapnutá.

Vypnutí funkce na jedno vaření: Zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se .

Stiskněte , dokud nezbledá. Zobrazí se ovládací lišty. Do 50 sekund nastavte tepelný výkon. Nyní můžete varnou desku použít.


Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.

K trvalému vypnutí funkce: Zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.

Stiskněte , dokud nezbledá. Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte varnou desku.

5.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)


Nejprve vypněte varnou desku.



1. Stisknutím  na tři sekundy zapnete funkci.

Displej se rozsvítí a zhasne.


2. Na tři sekundy stiskněte .


Zobrazí se  nebo .

3. Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

4. Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

5.13 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.
- U varných zón, které mají snížený výkon, zobrazuje ovládací panel maximální možné tepelné výkony.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.
- Zapnutí této funkce závisí na počtu a rozměrech varných nádob.

6. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádoby po sklokeramické desce neposouvajte, abyste ji nepoškrábali.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

6.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

6.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

6.4 Příklady použití při vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

| Teplotní výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|----------------|--|-------------|---|
| 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádoby zakryjte pokličkou. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 2 | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok. | 10 - 40 | Připravujte zakryté pokličkou. |
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |

| Tepelný výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|---------------|---|-------------|---|
| 3 - 4 | Příprava zeleniny, ryb a masa v páře. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 4 - 5 | Příprava brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 4 - 5 | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny plus přísady. |
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblížky. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 9 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků. | | |
| P | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost. | | |

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.




8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|--|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko. |
| | Je zapnutá funkce Pauza. | Viz část „Denní používání“. |
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon. | Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně. | Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“. |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něco blokuje pole snímače ①. | Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“. |
|  se rozsvítí. | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek. | Viz část „Denní používání“. |
| Ovládací lišta bliká. | Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá. Nádobí není vhodné. | Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu. Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“. |
| | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý. | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“. |
|  se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě. | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-------------------------------|-----------------------------------|---|
| Je slyšet nepřetržitě pípání. | Elektrické zapojení je nesprávné. | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. |

8.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste

varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožuře.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model IKE42640KB
Typ 61 A2A 00 AD
Indukce 3.65 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 597 552 00
220–240 V 50–60 Hz
Vyrobeno v: Německo
3.65 kW



9.2 Technické údaje varné zóny

| Varná zóna | Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximální doba trvání [min] | Průměr nádoby [mm] |
|-------------------|---|----------------|--|--------------------|
| Prostřední přední | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Vzadu uprostřed | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku*

| | |
|-------------------|----------------------|
| Označení modelu | IKE42640KB |
| Typ varné desky | Vestavná varná deska |
| Počet varných zón | 1 |

| Technologie ohřevu | | Indukce |
|---|-----------|------------------------|
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy | Uprostřed | D 36,5 cm Š 27,5 cm |
| Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking) | Uprostřed | 182,4 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Pro Evropskou unii podle EU 66/2014. Pro Bělorusko podle STB 2477-2017, příloha A. Pro Ukrajinu podle 742/2019.

EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody měření výkonu

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.


10.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 39 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 41 |
| 3. INSTALLATION..... | 44 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 47 |
| 5. DAGLIG BRUG..... | 48 |
| 6. RÅD OG TIP..... | 51 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 53 |
| 8. FEJLFINDING..... | 53 |
| 9. TEKNISKE DATA..... | 55 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV..... | 55 |
| 11. MILJØHENSYN..... | 56 |

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmateriale eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når

du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.

- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken.

Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skurevamp, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.6 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

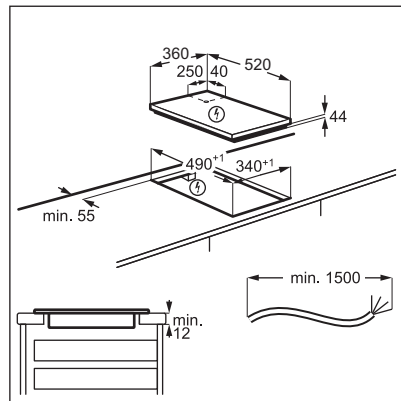
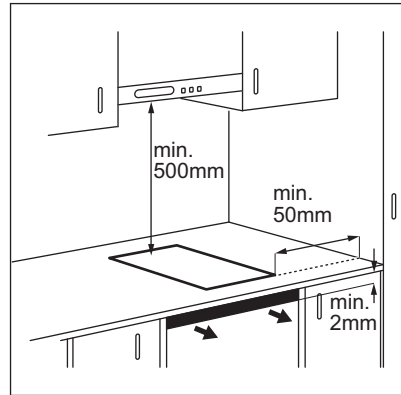
3.3 Tilslutningskabel

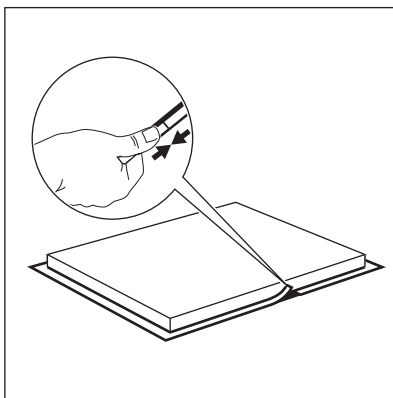
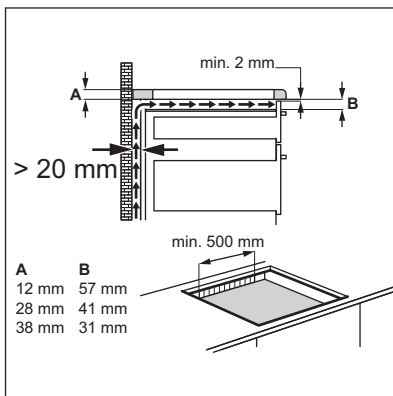
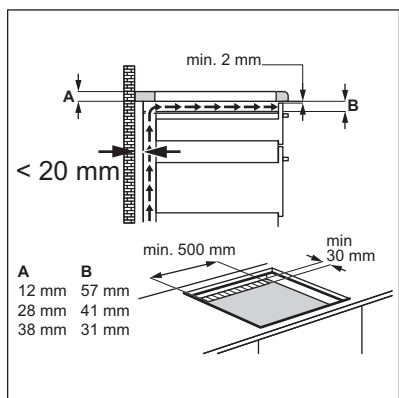
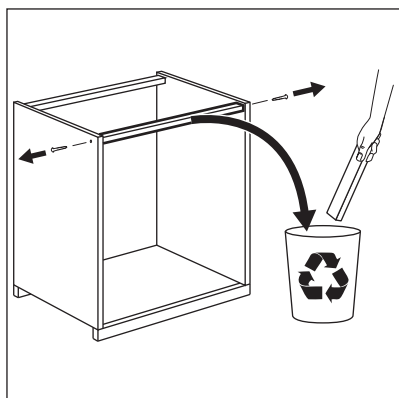
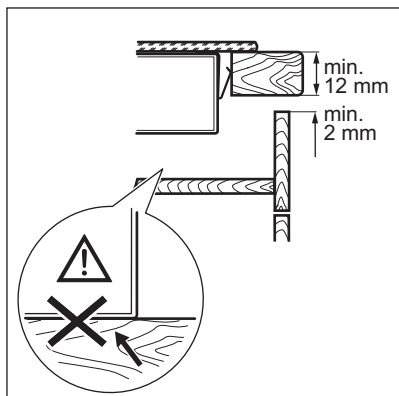
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

3.4 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udkæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm pakningsliste til kogesektionens nederste kant langs glaskeramikkens udvendige kant. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

3.5 Montering





3.6 Installation af mere end én kogesektion

i Brug kun en speciel varmebestandig silikone.

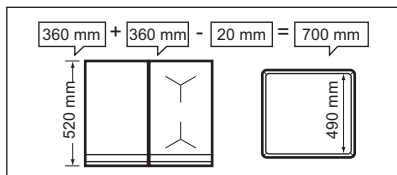
Bordpladeudskæring

Afstand fra væggen mindst 50 mm

Længde 490 mm

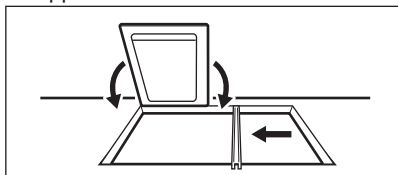
Bredde summen af alle tværmål på apparater, du installerer, minus 20 mm

Eksempel:

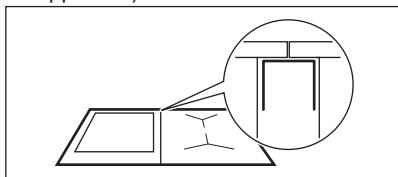


Montering

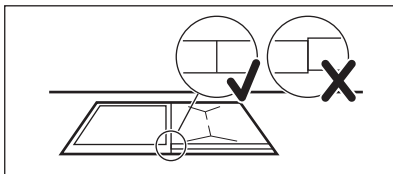
- Beregn korrekte udskæringsmål.
- Forbered bordpladens udskæring.
- Placer apparaterne på en blød overflade (f.eks. et tæppe) med bundsiden op.
- I tilfælde af Teppan Yaki skal du fastgøre den medfølgende forseglingsstribe på dens nederste kant, langs glaskeramikkens yderkant. Skru fastgørelsespladerne løst i de korrekte huller i beskyttelseskassen.
- Indsæt det første apparat i bordpladeudskæringen. Monér forbindelsesbjælken under apparatet, så en halvdel af dens bredde stadigvæk er synlig - den vil understøtte det næste apparat.



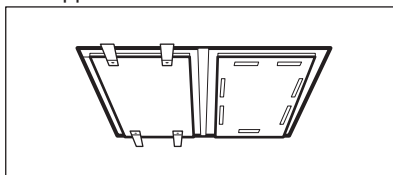
- For Teppan Yaki skal du skrue fastgørelsespladerne løst på bordpladen nedefra (på forsiden og bagsiden af apparatet).



- Indsæt det næste apparat i bordpladeudskæringen. Sørg for, at forkanterne på apparaterne er på samme niveau.



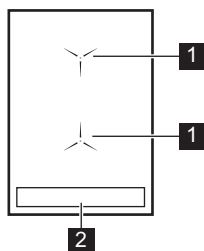
- Fastgør andre apparater end Teppan Yaki ved hjælp af trykfjedre.
- For enden skal du stramme skruerne på Teppan Yaki.



- Brug silikone til at forsegle mellemrummene mellem apparaterne og mellem apparaterne og bordpladen.
- Tryk gummiformen godt mod glaskeramikken og bevæg den langsomt langs kanterne for at klemme overskydende silikone ud.
- Anbring noget sæbevand på silikonen, og glat kanterne ud med din finger.
- Rør ikke ved silikonen, før den hærdet - det kan vare ca. en dag.
- Fjern omhyggeligt den silikone, der blev klemt ud, med barberbladet.
- Gør glasset rent.

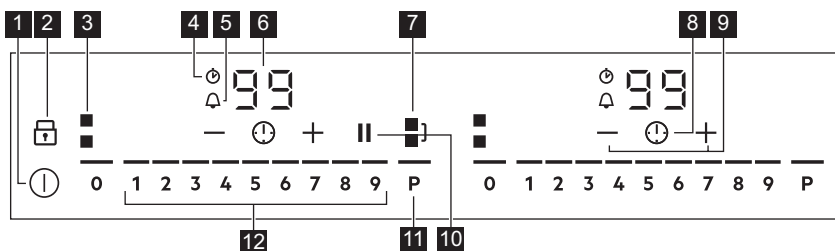
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionskogeplade
- 2 Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanelet



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| Sensorfelt | Kommentar |
|------------|--|
| 1 | Sådan tændes og slukkes for kogesektionen. |
| 2 | Sådan aktiveres og deaktiveres Lås eller Børnesikring. |
| 3 | Sådan vises den aktive zone. |
| 4 | CountUp Timer-lampe |
| 5 | Nedtællingstimer-lampe |
| 6 - | Timerdisplay: 00 - 99 minutter. |
| 7 | Sådan aktiveres og deaktiveres Bridge og skiftes mellem tilstandene. |
| 8 | Vælg Timer funktioner. |
| 9 | Øg eller mindsk tiden. |

| Sensorfelt | Kommentar |
|------------|---------------------------------------|
| 10 | Sådan aktiveres og deaktiveres Pause. |
| 11 P | Sådan aktiveres PowerBoost. |
| 12 - | Sådan indstilles et varmetrin: 0 - 9. |


5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

Betjeningspanelet tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen.

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegyden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| 1 - 2 | 6 timer |
| 3 - 4 | 5 timer |
| 5 | 4 timer |

Varmetrin

Kogesektionen deaktiveres efter

6 - 9

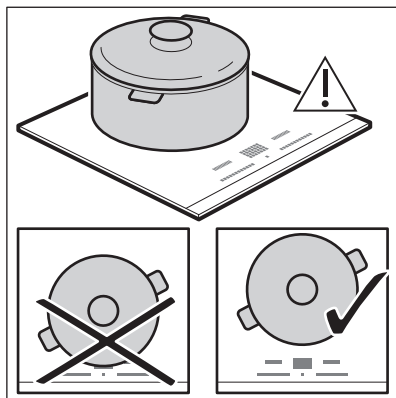
1,5 timer

5.3 Brug af kogezonen



FORSIGTIG!

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.



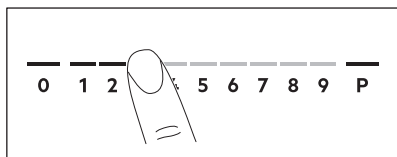
Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Når du sætter kogegrejet i den rette position, genkender kogesektionen det, og den passende kontrollinje tændes. En rød kogezone lampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.

Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen. Zoneindikatorer viser hvilken kogezone, der styres af den passende kontrollinje.

5.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone. Når du stiller en gryde på kogezone og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 2 minutter, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen og kogezonelampen blinker i 2 minutter. Hvis du stiller gryden på kogezone igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezone.

5.5 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

☰ / = / - Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger. Når kogesektionen er deaktiveret, er indikatorerne stadigvæk synlige. Når kogesektionen er kold nok, forsvinder de. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

5.6 Bridge

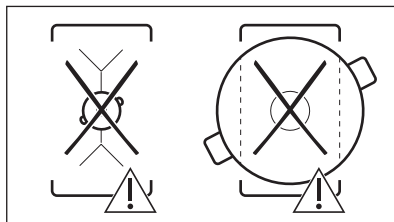
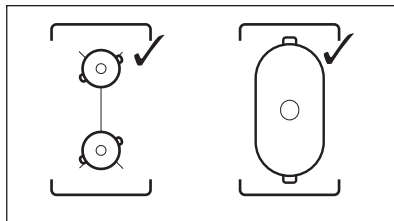
Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet. Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.

1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.

■] bliver hvid.

2. Tryk på ■] for at aktivere funktionen.
3. Indstil varmetrinnet.

Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.



For at slå funktionen fra skal du trykke på ■]. Nu fungerer kogezone uafhængigt.

5.7 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på P for at aktivere funktionen for kogezone.

Symbolet bliver rødt.

Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

5.8 Pause

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne ① og || anvendes.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på **||** for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt. Varmetrinnet sænkes til 1.


Sådan slås funktionen fra: Tryk på **||**. Symbolet bliver hvidt. Det forrige varmetrin tændes.






5.9 Timer

Nedtællingstimer



Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.





Indstil først varmetrinnet, og indstil derefter funktionen.



1. Berør  for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

Timercifrene  og kontrollamperne  og  tændes på displayet.  bliver rødt, og  bliver hvid.






Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 4 sekunder.

2. Berør  eller  for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne ,  og  forsvinder.  forbliver rødt.


Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .


Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne for  og  tændes. Brug  eller  til at indstille  på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe en kogezone er tændt.

Berør  to gange for at aktivere funktionen.

Lampen  bliver rødt, og timeren begynder automatisk at tælle op.









Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .



Tryk på , når lamperne lyser.

Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men ingen kogezone bliver betjent.


Stil en gryde på en kogezone for at se kontrolpanelet.

1. Berør , indtil lampen  bliver rødt, for at aktivere funktionen.
2. Tryk på  eller  for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne ,  og  forsvinder.  forbliver rødt. Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Tryk på  for at slå signalet fra.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne  og  tændes. Brug  eller  til at indstille  på displayet.


 Funktionen påvirker ikke betjeningen af nogen kogezone.


5.10 Lås


Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

 Du skal aktivere funktionen for hvert apparat separat.

Indstil først varmetrinnet.

Tryk på  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt og blinker.

Funktionen deaktiveres ved at berøre . Symbolet bliver hvidt.

 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

5.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.



Du skal aktivere funktionen for hvert apparat separat.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

Berør , indtil den bliver rød, for at aktivere funktionen.

Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.



Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med

. tændes. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder. Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med , er funktionen stadigvæk aktiv.

For at deaktivere funktionen

permanent: Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

5.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved i 3 sekunder for at tænde for funktionen.

Displayet tændes og slukkes.

2. Tryk på i 3 sekunder. eller tændes.
3. Tryk på på timeren for at vælge ét af følgende:
 - - lyden er slukket
 - - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.13 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezone automatisk.
- For kogezone, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højst mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.

6. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til

induktionskogeplader, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezoner". Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

6.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

6.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

6.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at: | Tid (min.) | Råd |
|--------------------|--|-------------|----------------------------|
| 1 | Hold tilberedt mad varm. | efter behov | Læg låg på kogegrejet. |
| 1 - 2 | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25 | Rør rundt en gang imellem. |
| 1 - 2 | Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg. | 10 - 40 | Tilbered med låg. |

| Varmeindstillinger | Brug til at: | Tid (min.) | Råd |
|--------------------|---|-------------|--|
| 2 - 3 | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50 | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 3 - 4 | Damp grøntsager, fisk, kød. | 20 - 45 | Tilsæt et par spsk. væske. |
| 4 - 5 | Damp kartofler. | 20 - 60 | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler. |
| 4 - 5 | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper. | 60 - 150 | Op til 3 l væske plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs. |
| 7 - 8 | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks. | 5 - 15 | Vendes undervejs. |
| 9 | Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites. | | |
| P | Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret. | | |

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en special skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.




8. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|--|--|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. |
| | Sikringen er sprunget. | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
| | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt. | Berør kun ét sensorfelt. |
| | Pause er tændt. | Se "Daglig brug". |
| | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. | Rengør betjeningspanelet. |
| Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonerne. | De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt. | Reducer varmetrinen for de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring". |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter. | Fjern genstanden fra sensorfelterne. |
| Kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på sensorfeltet ①. | Fjern genstanden fra sensorfeltet. |
| Restvarmeindikator tænder ikke. | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm. |
| Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne. | Lydene er slået fra. | Aktivering af lydene. Se "Daglig brug". |
|  tændes. | Børnesikring eller Lås er tændt. | Se "Daglig brug". |
| Kontrolpanelet blinker. | Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket. | Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt. |
| | Der er brugt forkert kogegrej. | Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips". |
| | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen. | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data". |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektionen. | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
| Du kan høre en konstant biplyd. | Den elektriske tilslutning er forkert. | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen. |

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Model IKE42640KB
Type 61 A2A 00 AD
Induktion 3.65 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 597 552 00
220-240 V 50-60 Hz
Fremstillet i: Tyskland
3.65 kW



9.2 Specifikation for kogezoner

| Kogezone | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter af kogegrej [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Forrest i midten | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Midt bagpå | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger*

| | | |
|--|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model | IKE42640KB | |
| Type kogesektion | Indbygget kogesektion | |
| Antal kogeområder | 1 | |
| Opvarmningsteknologi | Induktion | |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Midt | L 36,5 cm B 27,5 cm |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Midt | 182,4 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* I EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne


Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.


10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 57 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 60 |
| 3. MONTAGE | 62 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 65 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 66 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 70 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 71 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING..... | 72 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS..... | 73 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID..... | 74 |
| 11. MILIEUBESCHERMING..... | 75 |

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm tussen het werkblad en de voorzijde van de eenheid eronder wordt vrijgelaten. De garantie dekt geen schade

veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste elektriciteits snoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming is geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakking, etikettering en beschermfolie (indien van toepassing).
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet in met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Plaats geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/ glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.

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.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk

worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitsnoer

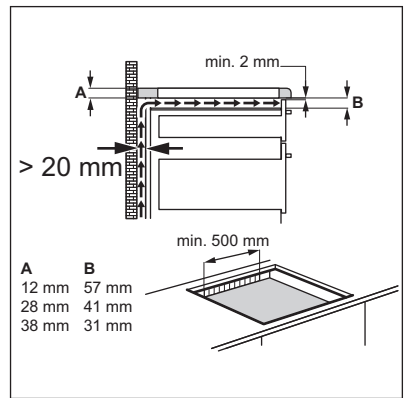
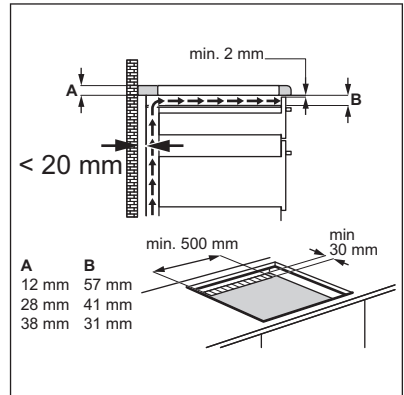
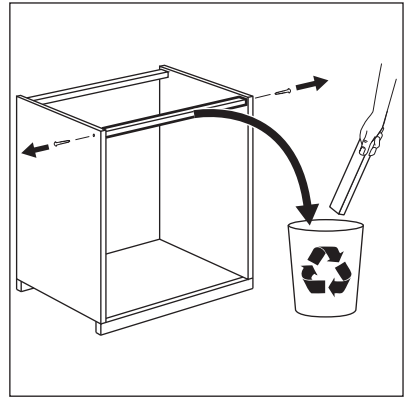
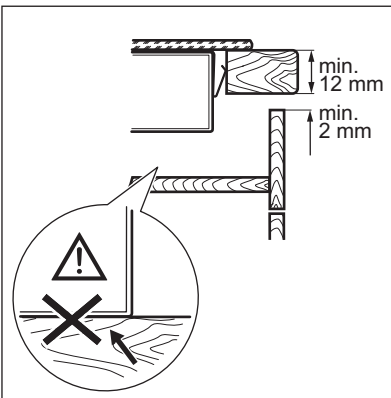
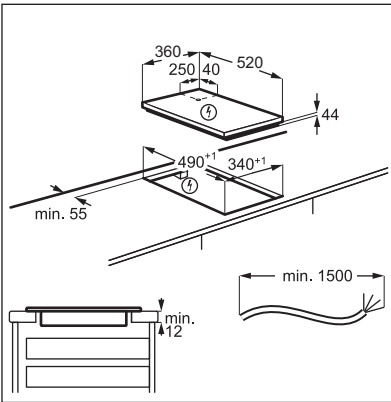
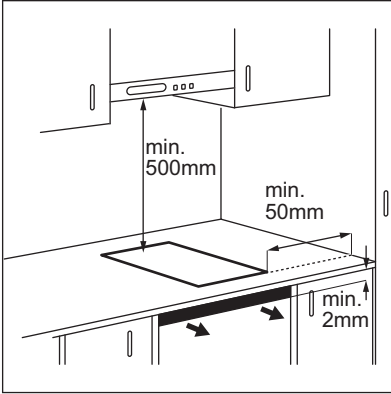
- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of

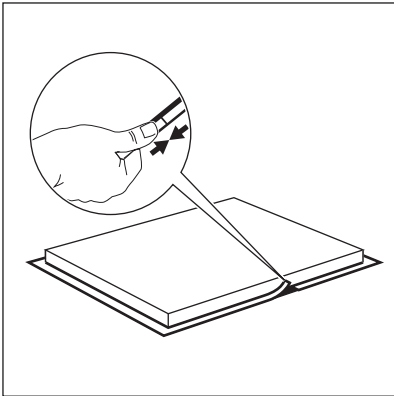
hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

3.4 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

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

3.5 Montage





3.6 Installatie van meer dan één kookplaat



Gebruik alleen een speciaal hittebestendig silicone.

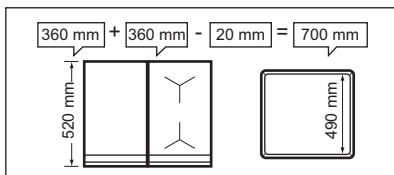
De uitsparing voor het werkblad

Afstand van- minimaal 50 mm
af de muur

Lengte 490 mm

Breedte het totaal van alle breedtes van de apparaten die u installeert minus 20 mm

Voorbeeld:

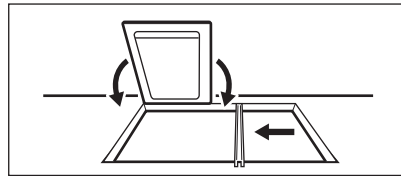


Montage

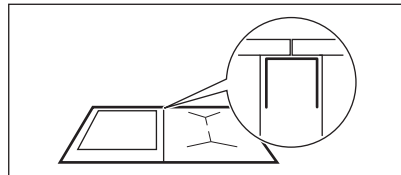
- Bereken de juiste afmetingen van de uitsparingen.
- Bereid de uitsparing van het aanrecht voor.
- Plaats de apparaten op een zacht oppervlak (bijv. een deken) met de onderkant naar boven.
- Bevestig in het geval van de Teppan Yaki de meegeleverde afsluitstrip aan de onderrand, langs de buitenrand van het glaskeramiek. Schroef losjes de

bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.

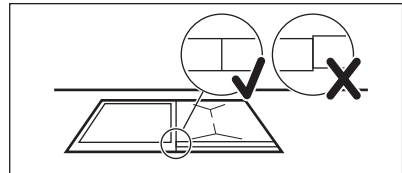
- Plaats het eerste apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Monteer de verbindingbalk onder het apparaat zodat de helft van de breedte nog zichtbaar is - die zal het volgende apparaat ondersteunen.



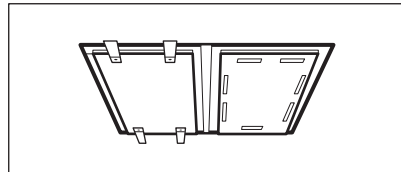
- Schroef voor de Teppan Yaki de bevestigingsplaten van onderaf losjes in het werkblad (aan de voor- en achterkant van het apparaat).



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



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



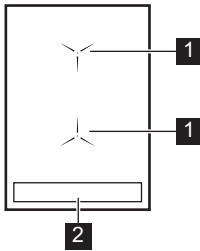
- Dicht de kieren tussen de apparaten en de kieren tussen de apparaten en het aanrecht met siliconenkit.
- Druk de rubbervorm stevig tegen het glaskeramiek en beweeg het langzaam

- langs de randen om overtollig silicone uit te persen.
- Doe wat zeepwater op de silicone en strijk de randen glad met uw vinger.
- Raak de siliconenkit pas weer aan als die is uitgehard. Dit kan ongeveer een dag duren.

- Verwijder de siliconenkit die eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
- Reinig het glazen oppervlak.

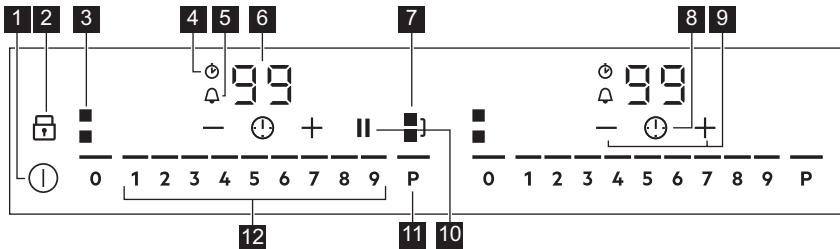
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat





- 1** Inductiekookoppervlak
- 2** Bedieningspaneel

4.2 Indeling Bedieningspaneel



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

| Tiptoets | Opmerking |
|------------|---|
| 1 ① | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2 ② | Om Blokkering of Kinderbeveiligingsinrichting in en uit te schakelen. |
| 3 ③ | Om de actieve zone weer te geven. |
| 4 ④ | Indicatielampje CountUp Timer. |
| 5 ⑤ | Indicatielampje Timer met aftelfunctie. |

| Tiptoets | Opmerking |
|----------|---|
| 6 | - Timerdisplay: 00 - 99 minuten. |
| 7 |  Om Bridge in en uit te schakelen en om tussen de modi te schakelen. |
| 8 |  Om Timer functies te selecteren. |
| 9 | + / - Om de tijd te verlengen of te verkorten. |
| 10 | Om Pauze in en uit te schakelen. |
| 11 | P Om PowerBoost in te schakelen. |
| 12 | - Om een warmte-instelling in te stellen: 0 - 9. |


5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

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

Het bedieningspaneel gaat aan als u de kookplaat aanzet en gaat uit als u de kookplaat uitschakelt.

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.

- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

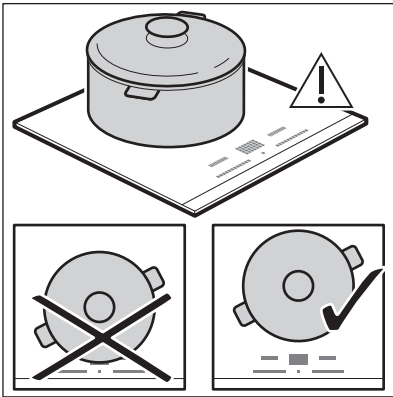
| Warmte-instelling | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 uur |
| 3 - 4 | 5 uur |
| 5 | 4 uur |
| 6 - 9 | 1,5 uur |

5.3 De kookzone gebruiken



LET OP!

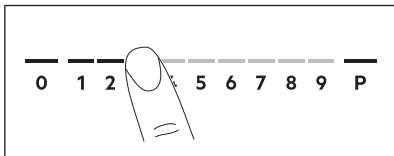
Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Er bestaat een risico dat de elektronische onderdelen beschadigen.



Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

Als u het kookgerei op de juiste positie plaatst, herkent de kookplaat deze en gaat de relevante regelbalk aan. Een rode kookzone-aanduiding verschijnt boven de regelbalk en geeft de positie van de pan aan. Elk vierkant op het bedieningspaneel staat voor een kookzone op de inductiekookzone. De zone-aanduidingen geven aan welke kookzone er wordt geregeld met de juiste regelbalk.

5.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. U kunt uw vinger ook langs de regelbalk bewegen om de warmte-instelling voor een kookzone in te stellen of te wijzigen.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

Als u eenmaal een pan op de kookzone zet en de kookstand instelt, blijft deze gedurende 2 minuten gelijk nadat u de pan heeft verwijderd. De regelbalk en de aanduiding

van de kookzone knippen gedurende 2 minuten. Als u de pan binnen deze tijd weer op de kookzone plaatst reactiveert de kookstand. Zo niet wordt de kookzone uitgeschakeld.

5.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn de aanduidingen nog zichtbaar. Als de kookplaat koud genoeg is, verdwijnen ze. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

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

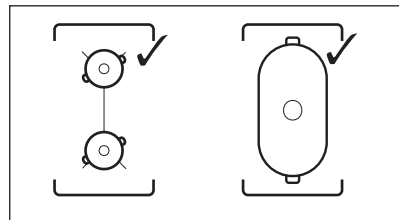
5.6 Bridge

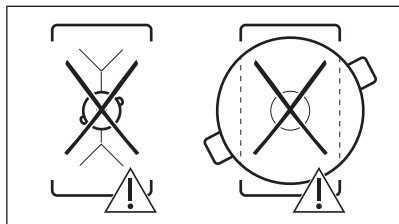
Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone. U kunt de functie gebruiken met groot kookgerei.

1. Plaats het kookgerei op twee kookzones. Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken.

wordt wit.

2. Tik op om de functie in te schakelen.
3. Stel de warmte-instelling in. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen.





Voor het uitschakelen van de functie raakt u **■** aan. De kookzones werken onafhankelijk.

5.7 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone, afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Druk op **P** om de functie voor de kookzone te activeren.

Het symbool wordt rood.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld.



Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.

5.8 Pauze

Wanneer de functie actief is, kunnen de symbolen **⌚** en **||** worden gebruikt.

De functie stopt de timerfuncties niet.

Druk op **||** om de functie te activeren.

Het symbool wordt rood. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Om de functie uit te schakelen: druk op **||**. Het symbool wordt wit. De vorige kookstand gaat aan.

5.9 Timer



Timer met aftelfunctie

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

Stel eerst de warmte-instelling in en dan de functie.

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

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

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

2. Raak **+** of **-** aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).

Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren **⌚**, **+**, en **-**

verdwijnen. **⌚** blijft rood.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert **00**. Om het signaal te stoppen, raakt u **⌚** aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u

⌚ aan. De indicatielampjes **+** en **-** gaan branden. Gebruik **-** of **+** om **00** op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op 0. Als gevolg daarvan hoort u een geluid en wordt de timer geannuleerd.

⌚ CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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

Raak **⌚** tweemaal aan om de functie in te schakelen.

De aanduiding **⌚** wordt rood en de timer gaat automatisch optellen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u **⌚** aan. Raak **-** aan als de aanduidingen gaan branden.

⌚ Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

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


1. Raak **⌚** aan totdat de indicator **⌚** rood wordt om de functie te activeren.

2. Tik op \oplus of \ominus om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De indicatoren \odot , \oplus , en \ominus verdwijnen. \triangle blijft rood.

Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.


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

Voor het uitschakelen van de functie raakt u \odot aan. De aanduidingen \oplus en \ominus gaan branden. Gebruik \ominus of \oplus om $\square\square$ op het display in te stellen.


 De functie heeft geen invloed op de werking van eender welke kookzone.


5.10 Blokkering

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

 U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.

Stel eerst de kookstand in.


Tik op  om de functie in te schakelen. Het symbool wordt rood en knippert.

Als u de functie wilt deactiveren, houdt u  ingedrukt. Het symbool wordt wit.


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

5.11 Kinderbeveiligingsinrichting


Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

 U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.



Schakel eerst de kookplaat in, maar stel geen kookstand in.


Raak  aan totdat het lampje rood wordt om de functie te activeren.

De regelbalken verdwijnen. Schakel de kookplaat uit.

 Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief.


Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren: Schakel de kookplaat in met

\odot .  gaat branden. Raak  aan totdat deze wit wordt. De regelbalken verschijnen. Stel de warmte in binnen 50 seconden. U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met \odot is de functie nog steeds actief.

Om de functie permanent te deactiveren: activeer de kookplaat en stel geen kookstand in. Raak  aan totdat het wit wordt. De regelbalken verschijnen. Schakel de kookplaat uit.

5.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel eerst de kookplaat uit.

1. Raak \odot 3 seconden aan om de functie in te schakelen. Het display gaat aan en uit.
2. Raak  3 seconden aan. $\square\square$ of $\square \updownarrow$ gaat aan.
3. Raak \oplus van de timer aan om één van het volgende te kiezen:
 - $\square \updownarrow$ - de signalen zijn uit
 - $\square\square$ - de signalen zijn aan
4. Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op $\square \updownarrow$ staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

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

5.13 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-

instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Voor kookzones met verminderd vermogen toont het bedieningspaneel de maximaal mogelijke warmte-instellingen.

- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.
- De activering van de functie is afhankelijk van het aantal en de grootte van de pannen.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

6.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

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

6.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet

lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen: | Tijd (min) | Aanwijzingen |
|-------------------|--|--------------|--|
| 1 | Houd gekookt voedsel warm. | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 2 | Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Kook met een deksel erop. |
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3 - 4 | Stoom groenten, vis, vlees. | 20 - 45 | Voeg een paar eetlepels vocht toe. |
| 4 - 5 | Stoom aardappelen. | 20 - 60 | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen. |
| 4 - 5 | Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten. |
| 6 - 7 | Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 7 - 8 | Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks. | 5 - 15 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 9 | Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken. | | |
| P | Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld. | | |

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat

en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. |
| | De zekering is doorgeslagen. | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
| | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt. | Raak slechts één sensorveld aan. |
| | Pauze is in werking. | Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'. |
| Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| | Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. | De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst. | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| De kookplaat wordt uitgeschakeld. | Je hebt iets op het sensorveld geplaatst ①. | Verwijder het voorwerp van het sensorveld. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan. | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit. | Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'. |
|  gaat aan. | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt. | Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'. |
| De bedieningsbalk knippert. | Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt. | Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt. |
| | De pan is niet geschikt. | Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'. |
| | De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone. | Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens. |
|  en een getal gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
| Je kunt een constant piepgeluid horen. | De elektrische aansluiting is verkeerd. | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien. |

8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model IKE42640KB
Type 61 A2A 00 AD
Inductie 3.65 kW

PNC 949 597 552 00
220-240 V 50-60 Hz
Gemaakt in: Duitsland



9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [B] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter kookgerei [mm] |
|---------------|---|----------------|--------------------------------|-------------------------|
| Midden voor | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Midden achter | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie*

| | | | |
|--|-----------------|------------------------|--|
| Modelnummer | IKE42640KB | | |
| Type kookplaat | Inbouwkookplaat | | |
| Aantal kookgebieden | 1 | | |
| Verwarmingstechnologie | Inductie | | |
| Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied | Middel | L 36,5 cm W 27,5 cm | |
| Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking) | Middel | 182,4 Wh/kg | |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | | |

* Voor de Europese Unie conform EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van prestaties

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

10.2 Energiebesparing


U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.

- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.

- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

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

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

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 76 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 78 |
| 3. INSTALLATION..... | 81 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 84 |
| 5. DAILY USE..... | 85 |
| 6. HINTS AND TIPS..... | 88 |
| 7. CARE AND CLEANING..... | 90 |
| 8. TROUBLESHOOTING..... | 90 |
| 9. TECHNICAL DATA..... | 92 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY..... | 92 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 93 |

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot

appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

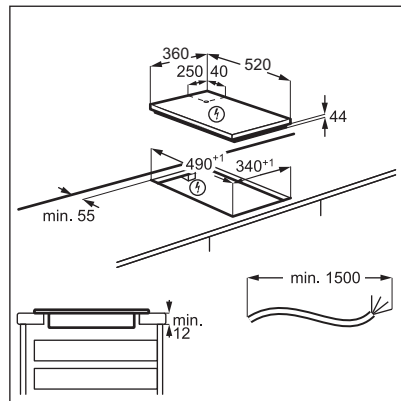
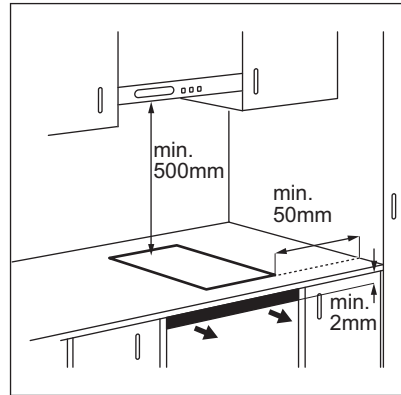
3.3 Connection cable

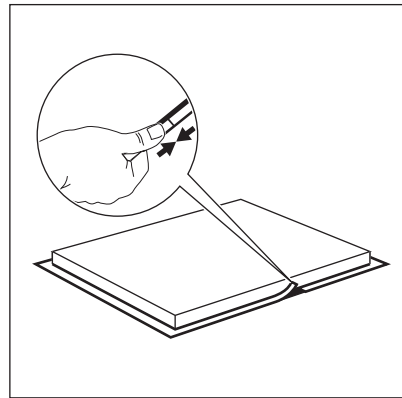
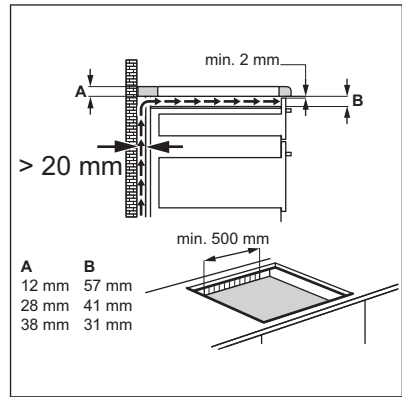
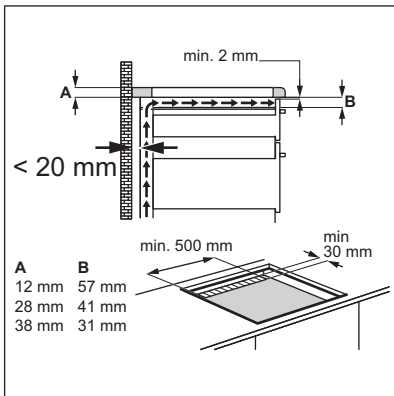
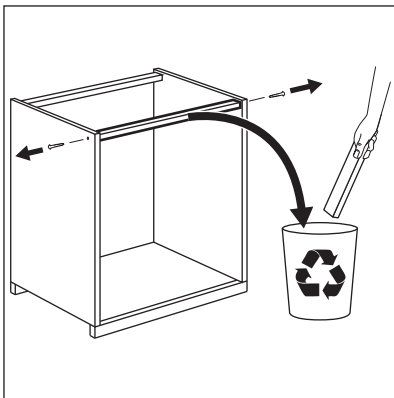
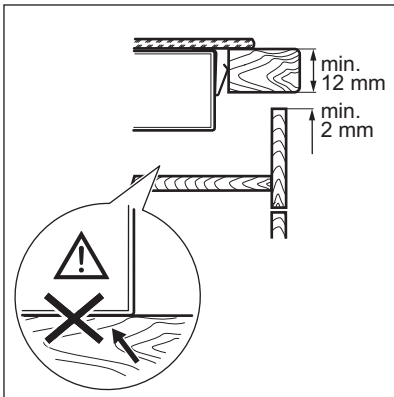
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Attaching the seal - On-top installation


1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

3.5 Assembly





3.6 Installation of more than one hob

 Use only a special heat-resistant silicone.

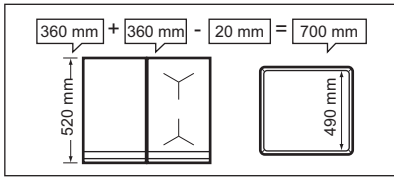
The worktop cutout

Distance from the wall minimum 50 mm

Length 490 mm

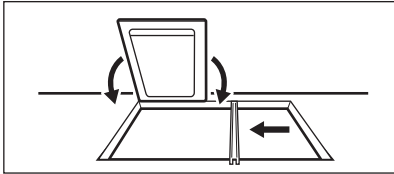
Width the sum of all widths of appliances that you install minus 20 mm

Example:

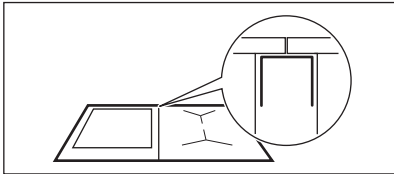


Assembly

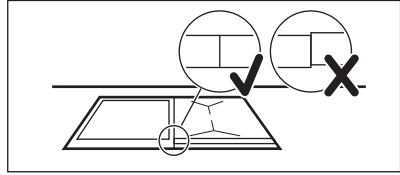
- Calculate correct cutout dimensions.
- Prepare the worktop cutout.
- Place the appliances on a soft surface (e.g. a blanket) with the bottom side up.
- In the case of the Teppan Yaki, attach the supplied seal stripe to its lower edge, along the outer edge of the glass ceramic. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protection casing.
- Insert the first appliance into the worktop cutout. Mount the connection bar under the appliance so that a half of its width is still visible - it will support the next appliance.



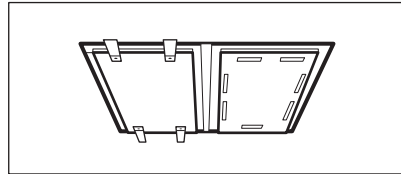
- For the Teppan Yaki, loosely screw in the fixing plates to the worktop from below (at the front and the rear of the appliance).



- Insert the next appliance into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the appliances are on the same level.



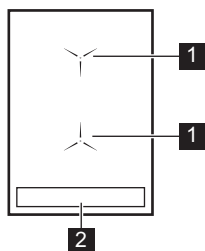
- Fix appliances other than Teppan Yaki with the use of snap-in springs.
- At the end, tighten the screws of the Teppan Yaki.



- Use silicone to seal the gaps between the appliances and those between the appliances and the worktop.
- Press the rubber shape firmly against the glass ceramic and move it slowly along the edges to squeeze out excess silicone.
- Put some soapy water on the silicone and smoothen out the edges with your finger.
- Do not touch the silicone until it hardens, it can last for about a day.
- Carefully remove the silicone squeeze-out with a shaving razor.
- Clean the glass surface.

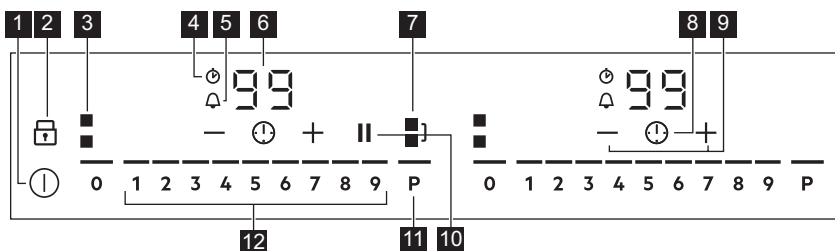
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking surface
- 2 Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Comment |
|--------------|--|
| 1 | To activate and deactivate the hob. |
| 2 | To activate and deactivate Lock or Child Safety Device. |
| 3 | To show the active zone. |
| 4 | CountUp Timer indicator. |
| 5 | Count Down Timer indicator. |
| 6 - | Timer display: 00 - 99 minutes. |
| 7 | To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes. |
| 8 | To select Timer functions. |
| 9 | To increase and decrease the time. |

| Sensor field | Comment |
|--------------|-----------------------------------|
| 10 | To activate and deactivate Pause. |
| 11 P | To activate PowerBoost. |
| 12 - | To set a heat setting: 0 - 9. |

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

The control panel comes on after you activate the hob and goes off after you deactivate the hob.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |

Heat setting

The hob deactivates after

6 - 9

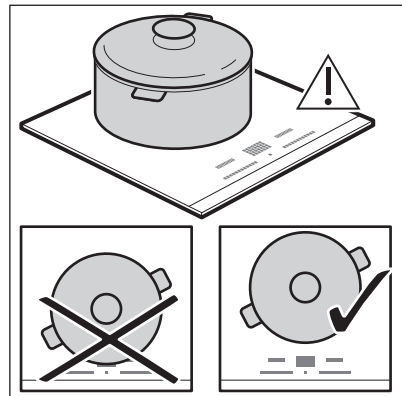
1.5 hours

5.3 Using the cooking zone



CAUTION!

Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.



Place the cookware in the centre of the selected zone.

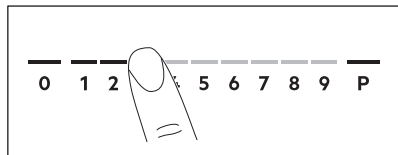
Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

When you place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control bar comes on. A red cooking zone indicator appears above the

control bar and indicates the position of the pot.

Each square on the control panel represents one cooking zone on the induction cooking surface. Zone indicators show which cooking zone is controlled by the appropriate control bar.

5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.
2. To deactivate a cooking zone, press 0. Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 2 minutes after you remove the pot. The control bar and the cooking zone indicator blink for 2 minutes. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

☰ / = / - There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. When the hob is deactivated, the indicators are still visible. When the hob is cold enough, they disappear. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

5.6 Bridge

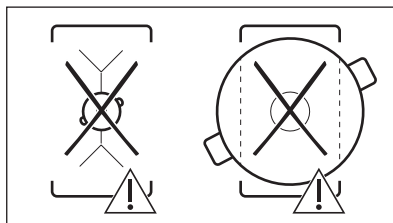
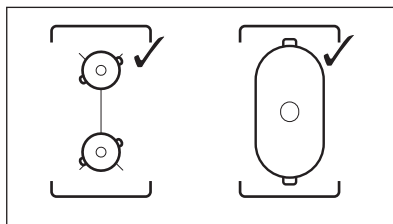
This function connects two cooking zones and they operate as one. You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.

■] turns white.

2. Touch ■] to activate the function.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.



To deactivate the function, touch ■]. The cooking zones operate independently.

5.7 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch **P** to activate the function for the cooking zone.



The symbol turns red.

The function deactivates automatically.





For maximum duration values, refer to "Technical data".

5.8 Pause

When the function is active,  and  symbols can be used.

The function does not stop the timer functions.

Press  to activate the function. The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.


To deactivate the function: press . The symbol turns white. The previous heat setting comes on.






5.9 Timer

Count Down Timer



Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.





First set the heat setting, then set the function.



1. Touch  to activate the function or change the time.







The timer digits  and the indicators  and  come on the display.  turns red, and  turns white.

If the timer is not set, all indicators disappear after 4 seconds.

2. Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes).


After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.


When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. To stop the signal, touch .



To deactivate the function: touch . The indicators  and  come on. Use  or  to set  on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

CountUp Timer (The count up timer)

You can use this function to monitor how long a cooking zone operates.

Touch  twice to activate the function.



The indicator  turns red, the timer starts to count up automatically.



To deactivate the function: touch . When the indicators light up, touch .





Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but no cooking zone operates.



To see the control panel, place a pot on a cooking zone.







1. Touch , until the indicator  turns red, to activate the function.


2. Touch  or  to set the time.

The function starts automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red.

When you set the function, you can remove the pot.


When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set  on the display.

 The function has no effect on the operation of any cooking zone.

5.10 Lock


You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.


 You need to activate the function for each appliance separately.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function.


The symbol turns red and blinks.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.


 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.11 Child Safety Device


This function prevents an accidental operation of the hob.




 You need to activate the function for each appliance separately.


Activate the hob first and do not set the heat setting.


Touch  until it turns red to activate the function.

The control bars disappear. Deactivate the hob.

 When you deactivate the hob, the function is still active.


To deactivate the function for only one cooking time: Activate the hob with .  comes on. Touch  until it turns white. The control bars appear. Set the heat setting within 50 seconds. You can operate the hob.

When you deactivate the hob with  the function is still active.

To deactivate the function permanently: Activate the hob and do not set the heat setting. Touch  until it turns white. The control bars appear. Deactivate the hob.

5.12 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)


Deactivate the hob first.



1. Touch  for 3 seconds to activate the function.

The display comes on and goes out.


2. Touch  for 3 seconds.


 or  comes on.

3. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.13 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.

6. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the

cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

6.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

6.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|---|--------------|----------------------------|
| 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|--|--------------|---|
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add a couple of tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l of liquid plus ingredients. |
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated. | | |

7. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.





8. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. |
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | Pause operates. | Refer to "Daily use". |
| You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| | The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly. | Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management". |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field  . | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields. | The sounds are deactivated. | Activate the sounds. Refer to "Daily use". |
|  comes on. | Child Safety Device or Lock operates. | Refer to "Daily use". |
| The control bar blinks. | There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered. | Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone. |
| | The cookware is unsuitable. | Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips". |
| | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data". |
|  and a number come on. | There is an error in the hob. | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
| You can hear a constant beep noise. | The electrical connection is incorrect. | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation. |

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model IKE42640KB
Typ 61 A2A 00 AD
Induction 3.65 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in: Germany
3.65 kW



9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|--|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Middle front | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Middle rear | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information*

| | | | |
|--|---------------|------------------------|--|
| Model identification | IKE42640KB | | |
| Type of hob | Built-In Hob | | |
| Number of cooking areas | 1 | | |
| Heating technology | Induction | | |
| Lenght (L) and width (W) of the cooking area | Middle | L 36.5 cm W 27.5 cm | |
| Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking) | Middle | 182.4 Wh / kg | |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | 182.4 Wh / kg | | |

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance


The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.


10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 94 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 96 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 98 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 101 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 102 |
| 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 106 |
| 7. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 107 |
| 8. VEAOTSING..... | 108 |
| 9. TEHNILISED ANDMED..... | 109 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS..... | 110 |
| 11. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 110 |

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud

paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST:** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamine/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Kui paigaldade seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Seadme alla tuleb kindlasti paigaldada vineerist, tööpinna- või muust mittesüttivast materjalist eraldusplaat, et takistada juurdepääsu seadme alaosalale.
- Eralduspaneel peab pliidi alla jääva ala täielikult katma.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi esiserva vahele jääks 2 mm vaba ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastruliikant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

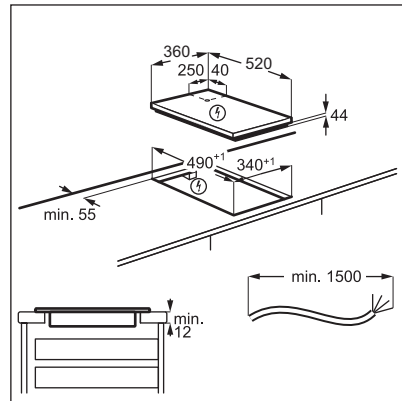
Seerianumber

3.2 Integreeritud pliigid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

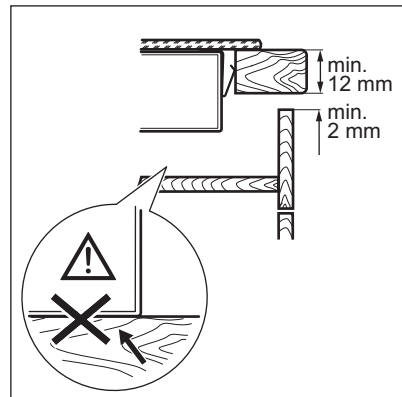
3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

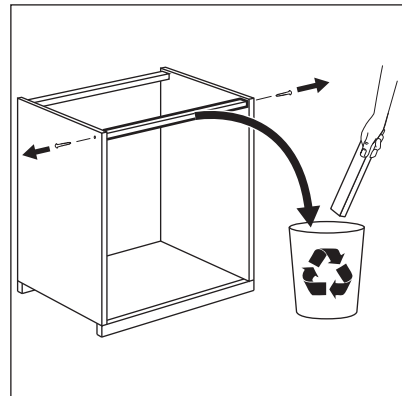
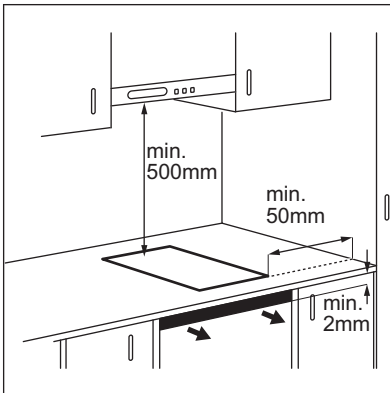


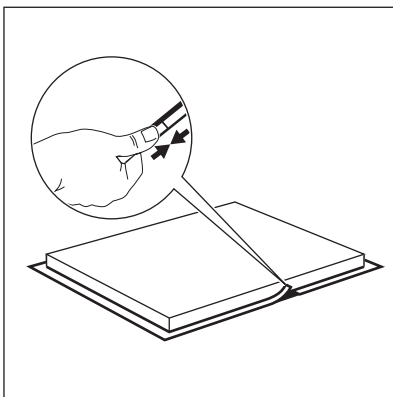
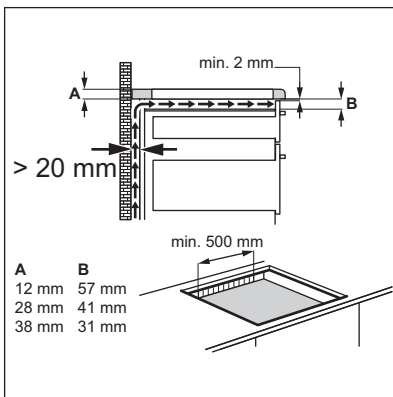
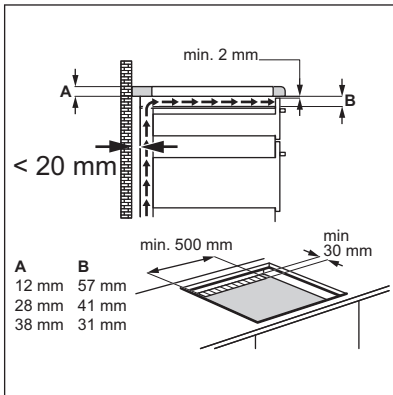
3.4 Tihendi kinnitamine - Paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümbert.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.



3.5 Paigaldamine





3.6 Rohkem kui ühe pliidi paigaldamine



Kasutage ainult spetsiaalset kuumuskindlat silikooni.

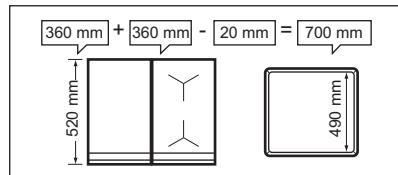
Töötasapinna väljalõige

Vahemaa seinast vähemalt 50 mm

Pikkus 490 mm

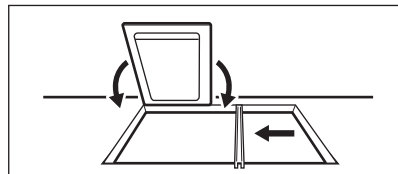
Laius kõigi paigaldatavate seadmete kogulaius miinus 20 mm

Näide:

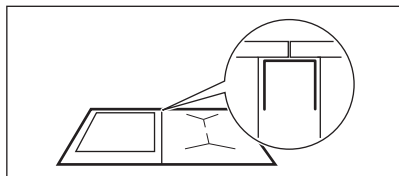


Monteerimine

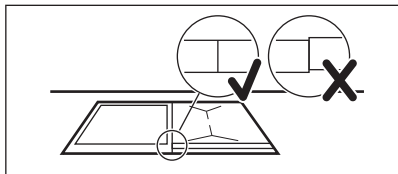
- Arvutage väljalõike õiged mõõdud.
- Valmistage ette tööpinna väljalõige.
- Asetage seadmed pehmele alusele (nt tekile), alumine külg ülespoole.
- Kui paigaldate Teppan Yaki, kinnitage komplekti kuuluv tihendiriba selle alumise serva külge, mööda klaaskeraamilise pinna välimist serva. Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
- Asetage esimene seade tööpinna väljalõikesse. Kinnitage seadme all olev ühendusriba nii, et pool selle lausest oleks nähtaval – see toetab järgmist seadet.



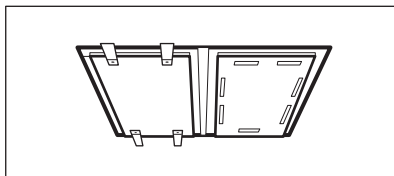
- Teppan Yaki kinnitamisel keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna all (seadme ees ja seadme taga).



- Asetage järgmine seade tööpinna väljalõikesse. Jälgige, et seadmete esiservad oleksid samal tasemel.



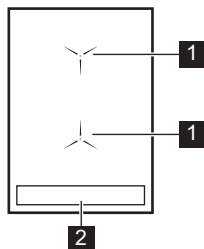
- Kinnitage kõik muud seadmed, välja arvatud Teppan Yaki, sissevajutatavate vedrudega.
- Kõige viimasena keerake kinni Teppan Yaki kruvid.



- Kasutage silikooni, et tihendada seadmete ja seadmete ning tööpindade vahelised praod.
- Vajutage kummist detaili tugevalt vastu klaaskeraamilist pinda ja liigutage seda mööda servi, et üleliigne silikoon välja suruda.
- Kandke silikoonile veidi seebivett ja siluge teravad nurgad sõrmede abil siledaks.
- Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
- Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
- Puhastage klaasipind.

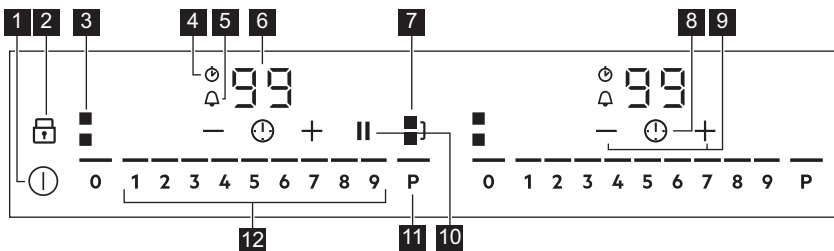
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem













- 1 Induksioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

| Sensorväli | Märkus |
|--|--|
| 1  | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2  | Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 3  | Aktiivse keeduala näitamiseks. |
| 4  | CountUp Timer indikaator. |
| 5  | Pöördloendur indikaator. |
| 6 - | Taimerinäidik: 00 – 99 minutes. |
| 7  | Funktsioonide Bridge aktiveerimine ja deaktiveerimine ning režiimide vahetamine. |
| 8  | Taimer funktsioonide valimiseks. |
| 9  | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 10  | Funktsiooni Paus sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 11  | Funktsiooni PowerBoost sisse lülitamiseks. |
| 12 - | Kuumusastme seadmiseks: 0 – 9. |


5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Juhtpaneel lülitub pliidi sisselülitamisel sisse ja väljalülitamisel välja.

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- pliidile ei asetata 50 sekundi jooksul ühetegi keedunõud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata kuumusastet 50 sekundiks,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kui kuulete

helisignaali, siis lülitub pliit välja.

Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.

- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- Te pole keeduala välja lülitanud või kuumusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

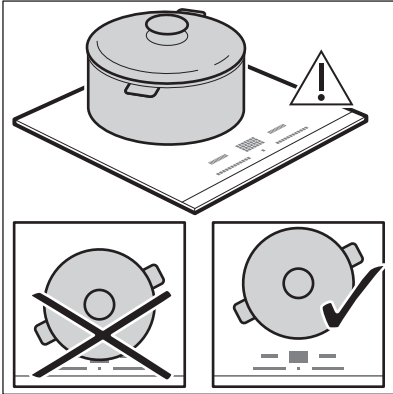
| Kuumusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 tundi |
| 3 - 4 | 5 tundi |
| 5 | 4 tundi |
| 6 - 9 | 1,5 tundi |

5.3 Keeduvälja kasutamine



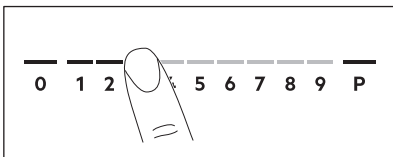
ETTEVAATUST!

Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.



Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Kui asetate nõu õigele kohale, tunneb pliit selle ära ja ekraanil süttib vastav juhtriba. Juhtriba kohale ilmub punane keeduala indikaator ja näitab nõu asendit. Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte induktsiookeedualal olevat keeduala. Ala indikaatorid näitavad, millist keeduala vastava juhtriba poolt juhitakse.

5.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.
2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

Kui olete nõu keeduväljale asetanud ja kuumusastme valinud, jääb see pärast nõu

pliidilt eemaldamist veel 2 minutiks samaks. Juhtriba ja keeduala indikaatorid vilguvad 2 minutit. Kui asetate nõu keedualale selle aja sees, lülitub kuumusaste uuesti sisse. Vastasel korral lülitub keeduväli välja.

5.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!



☰ / = / - Jääkkuumusega kaasneb põletusohu.

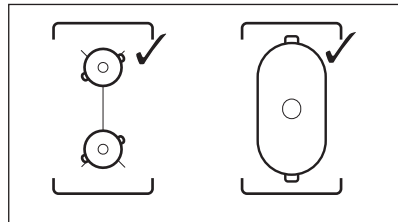
Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkkuumusest. Kui pliit välja lülitatakse, on indikaatorid veel nähtavad. Need kaovad, kui pliit on piisavalt maha jahtunud. Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

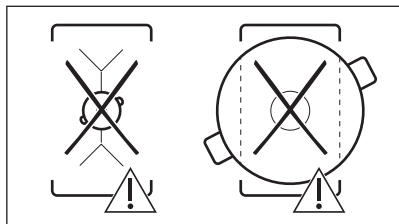
Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

5.6 Bridge

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.  läheb valgeks.
2. Puudutage , et funktsioon aktiveerida.
3. Valige kuumusaste. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeyd, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.





Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

5.7 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induksioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

Puudutage **P**, et lülitada sisse keeduvälja funktsioon.

Sümbol läheb punaseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalsete aegade nägemiseks vt "Tehnilised andmed".

5.8 Paus

Kui funktsioon on sees, saab sümboleid ja kasutada.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks vajutage nuppu .

Sümbol muutub punaseks. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage nuppu . Sümbol muutub valgeks. Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

5.9 Taimer

Pöördloendur

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduvälja töötama peab toiduvalmistusseansi ajal.

Esmalt valige kuumusaste, seejärel funktsioon.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks või muutmiseks puudutage .

Taimeri numbrid ja indikaatorid ja süttivad ekraanil. muutub punaseks ja muutub valgeks.

Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 4 sekundi pärast.

2. Puudutage või , et valida sobiv aeg (00 - 99 minutit).

Kolme sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid , ja kustuvad. jääb punaseks.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

Indikaatorid ja süttivad. Kasutage või , et valida ekraanil. Teine võimalus on seada kuumusastele 0. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

CountUp Timer (loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduvälja töötab.

Puudutage kaks korda , et funktsioon aktiveerida.

Indikaator muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

Kui indikaatorid süttivad, puudutage .





Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.



Juhtpaneeli nägemiseks asetage nõu keeduväljale.







1. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage , kuni indikaator muutub punaseks.

2. Puudutage või , et valida sobiv aeg.

Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid ,  ja  kustuvad.  jääb punaseks.

Kui valite funktsiooni, võite nõu eemaldada.


Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage . Indikaatorid  ja  süttivad. Kasutage  või , et valida  ekraanil.


 See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.


5.10 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme kogemata muutmise.

 Funktsioon tuleb iga seadme puhul eraldi sisse lülitada.

Valige kõigepealt kuumusaste.


Puudutage , et funktsioon aktiveerida. Sümbol muutub punaseks ja vilgub.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Sümbol läheb valgeks.


 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.





 Funktsioon tuleb iga seadme puhul eraldi sisse lülitada.


Lülitage kõigepealt pliit sisse ja ärge kuumusastet valige.

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage , kuni see muutub punaseks. Juhtriba kaob. Lülitage pliit välja.

 Pliidi väljalülitamisel on funktsioon ikka sisse lülitatud.








Funktsiooni väljalülitamiseks ühe


toiduvalmistamise ajaks: Käivitage pliit  abil.  süttib. Puudutage , kuni see muutub valgeks. Juhtrivad ilmuvad taas. Valige kuumusaste 50 sekundi jooksul. Võite pliiti kasutama hakata. Pliidi väljalülitamisel  abil on funktsioon ikka sisse lülitatud.


Funktsiooni püsivalt väljalülitamiseks: lülitage pliit sisse ja ärge valige kuumusastet. Puudutage , kuni see muutub valgeks. Juhtrivad ilmuvad taas. Lülitage pliit välja.

5.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage kõigepealt pliit välja.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage 3 sekundit . Ekraan süttib ja kustub.
2. Puudutage  3 sekundi vältel.  või  süttib.
3. Puudutage taimeril , et valida üks järgmistest:
 -  – helid on väljas
 -  – helid on sees
4. Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades 
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

5.13 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme (vt andmesilti), vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.

- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

- Funktsiooni sisselülitamine onoleb keedunõude suurusest ja arvust.

6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keedunõud



Induktsioonialadel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonialadega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, porselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistamistemete huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise

ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.2 Kasutamiseega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

6.4 Toiduvalmistamise rakenduste näited

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|--|----------------------|--|
| 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 2 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 1 - 2 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4 | Köögiviljade, kala, liha aurutamine. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vedelikku. |
| 4 - 5 | Kartulite aurutamine. | 20 - 60 | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 4 - 5 | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |
| 6 - 7 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole valmistusaja möödudes. |
| 7 - 8 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Pöörake poole valmistusaja möödudes. |
| 9 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). | | |
| P | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud. | | |

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid,

vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.



8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|--|---|--|
| Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik. | Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| | Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid. | Puhastage juhtpaneel. |
| Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida. | Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaati töötab õigesti. | Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus". |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |
| Pliidiplaati lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale  . | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse. | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikese aja või andur on kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  hakkab tööle. | Lapselukk või Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Juhtriba vilgub. | Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud. | Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult. |
| | Kasutate ebasobivat nõud. | Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihteid ja näpunäiteid". |
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| ☒ ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui ☒ süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |
| Võite kuulda pidevat helisignaali. | Elektriühendus ei ole nõuetekohane. | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida. |

8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel IKE42640KB
Tüüp 61 A2A 00 AD
Induksioon 3.65 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 597 552 00
220–240 V 50–60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
3.65 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (max soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|------------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Keskmine eesmine | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Keskmine tagaosa | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Toote teave*

| | | |
|---|---------------------|------------------------|
| Mudeli tunnus | IKE42640KB | |
| Pliidi tüüp | Sisseehitatud pliit | |
| Keeduväljade arv | 1 | |
| Kuumutustehnoloogia | Induktsioon | |
| Keeduala pikkus (P) ja laius (L) | Keskmine | P 36,5 cm L 27,5 cm |
| Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking) | Keskmine | 182,4 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt määrusele EL 66/2014. Valgevene puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, lisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemetodid


Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

| | |
|-----------------------------|-----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 111 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 113 |
| 3. ASENNUKSEEN..... | 116 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 119 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 120 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 124 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS..... | 125 |
| 8. VIANMÄÄRITYS..... | 126 |
| 9. TEKNISET TIEDOT..... | 127 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS..... | 128 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU..... | 128 |

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- **VAROITUS:** Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- **HUOMIO:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta syttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääranlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos niitä on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.

- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja

lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

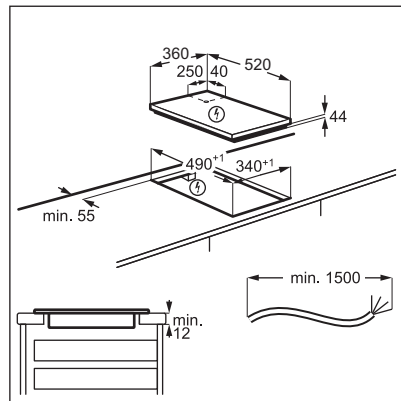
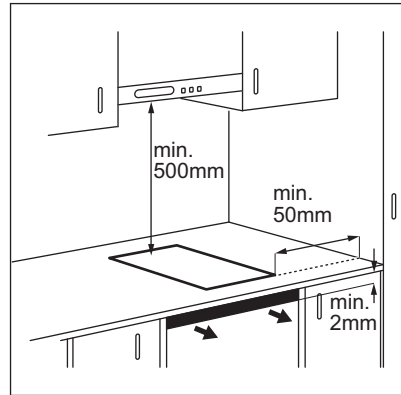
3.3 Virtajohto

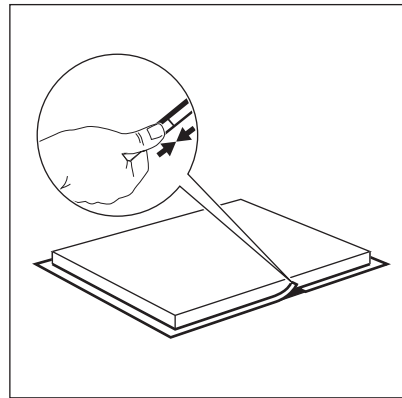
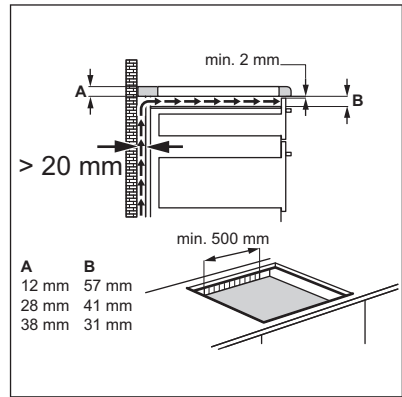
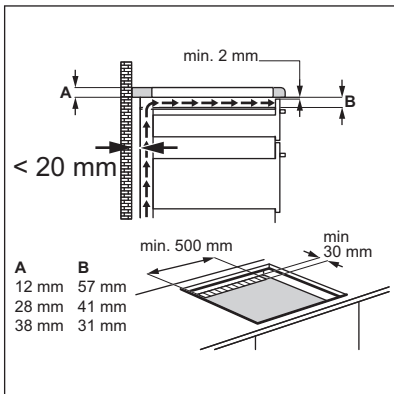
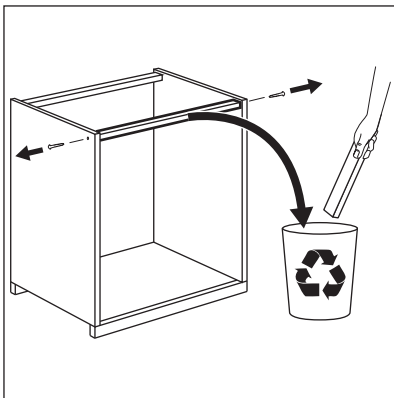
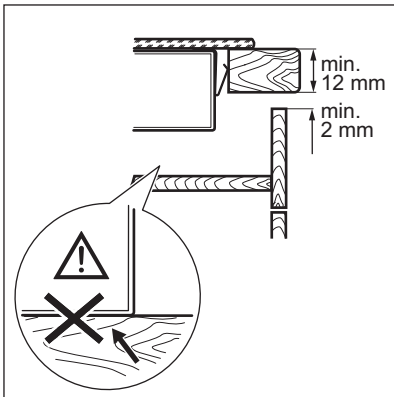
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

3.4 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle


1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä tuotteen mukana toimitettu 2 x 6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat yhden keittotason sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

3.5 Asennus





3.6 Useamman kuin yhden keittotason asennus

 Käytä vain lämmönkestävää erikoissilikonia.

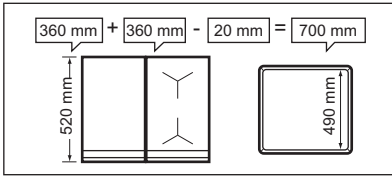
Työtason valmisteleminen

Etäisyys seinästä vähintään 50 mm

Pituus 490 mm

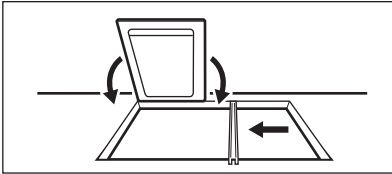
Leveys kaikkien asennettavien laitteiden leveyden summa miinus 20 mm

Esimerkki:

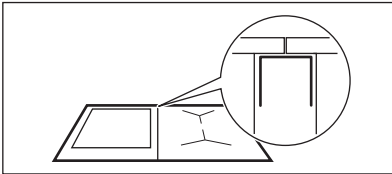


Kokaminen

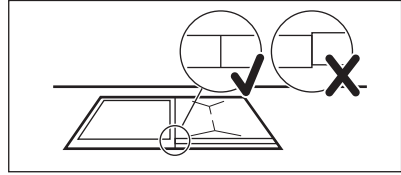
- Laske asennuspaikan mitat oikein.
- Työtason valmisteleminen.
- Aseta laitteet pehmeälle pinnalle (esim. peitto) alapuoli ylöspäin.
- Kun kyseessä on Teppan Yaki, kiinnitä tuotteen mukana toimitettu tiivistenauha sen alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoreunaa pitkin. Kiinnitä asennuslevyt löysästi suojakotelon oikeisiin reikiin.
- Aseta ensimmäinen laite työtason leikkaukseen. Asenna tukipalkki laitteen alapuolelle niin, että sen leveydestä on edelleen näkyvissä puolet - se tukee seuraavaa laitetta.



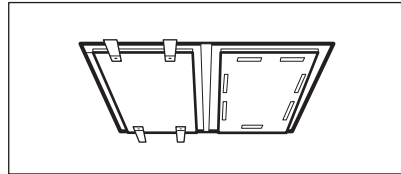
- Kun kyseessä on Teppan Yaki, kiinnitä asennuslevyt löysästi työtasoon alapuolelta (laitteen etu- ja takaosassa).



- Aseta seuraava laite työtason leikkaukseen. Varmista, että laitteiden etureunat ovat samalla tasolla.



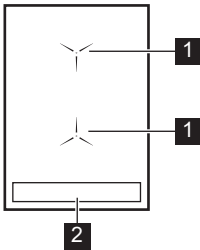
- Kiinnitä muut kuin Teppan Yaki -laitteet napsautettavilla jousilla.
- Kiristä lopuksi Teppan Yaki -laitteen ruuvit.



- Tiivistä laitteiden sekä laitteiden ja työtason väliset aukot silikonilla.
- Paina kumimuotti hyvin lasikeraamista pintaa vasten ja siirrä sitä hitaasti reunoja pitkin ylimääräisen silikonin poistamiseksi.
- Aseta silikonin päälle hiukan saippuavettä ja tasoita reunat sormella.
- Älä koske silikoniin, ennen kuin se on kovettunut. Siihen voi mennä noin päivä.
- Poista ulos tuleva silikonin varoen partaterää käyttäen.
- Puhdista lasipinta.

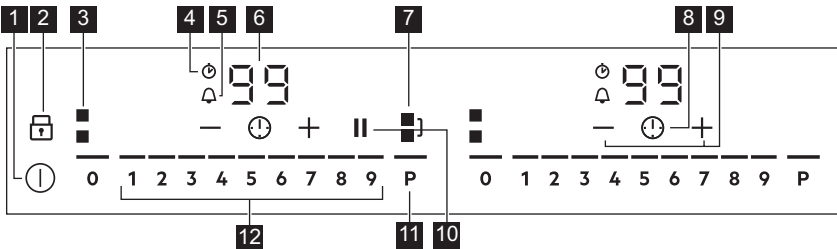
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet










- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketuspainike | Kuvaus |
|-----------------|--|
| 1 |  Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta. |
| 2 |  Lukko tai Lapsilukko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta. |
| 3 |  Näyttää toiminnassa olevan alueen. |
| 4 |  CountUp Timer -merkkivalo. |
| 5 |  Ajanlaskuajastin -merkkivalo. |
| 6 | - Ajastinnäyttö: 00–99 minuuttia. |
| 7 |  Kun tarkoituksena on kytkeä Bridge toimintaan ja pois toiminnasta ja vuorotella tilojen välillä. |
| 8 |  Ajastin -toimintojen valitseminen. |

| Kosketuspainike | Kuvaus |
|-----------------|--|
| 9 + / - | Ajan lisääminen tai vähentäminen. |
| 10 | Tauko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta. |
| 11 P | PowerBoost kytkeminen toimintaan. |
| 12 - | Tehotason säätäminen: 0–9. |

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

Käyttöpaneeli syttyy, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuu, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

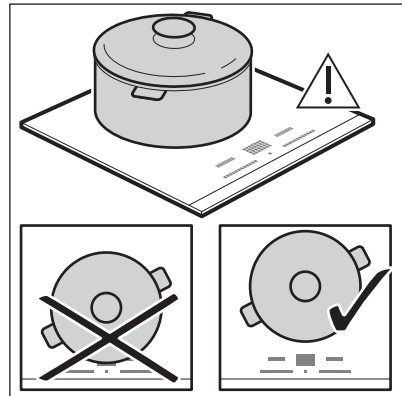
| Tehotaso | Keittotason pois kytkymisaika |
|----------|-------------------------------|
| 1 - 2 | 6 tuntia |
| 3 - 4 | 5 tuntia |
| 5 | 4 tuntia |
| 6 - 9 | 1,5 tuntia |

5.3 Keittoalueen käyttäminen



HUOMIO!

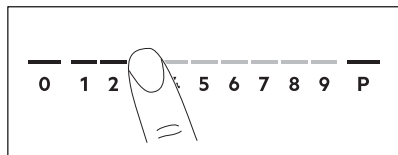
Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.



Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Kun keittoastia asetetaan oikeaan kohtaan, keittotaso tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki sytty. Säätöpalkin yläpuolelle sytty punainen keittoalueen merkkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin. Käyttöpaneelin neliöt vastaavat induktiokeittotason keittoalueita. Alueiden merkkivalot ilmoittavat keittoalueen, johon säätöpalkki viittaa.

5.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Voit myös liikuttaa sormeasi säätöpalkkia pitkin asettaaksesi tai muuttaaksesi keittoalueen tehoasetusta.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0. Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 2 minuutin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki ja keittoalueen merkkivalo vilkkuvat 2 minuutin ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

5.5 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

☰ / = / - Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Merkkivalot näkyvät, vaikka keittotaso kytkettäisiin pois toiminnasta. Merkkivalot sammuvat, kun keittotaso on riittävän viileä. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

5.6 Bridge

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena. Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

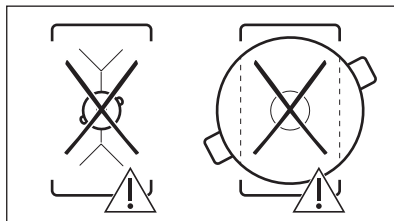
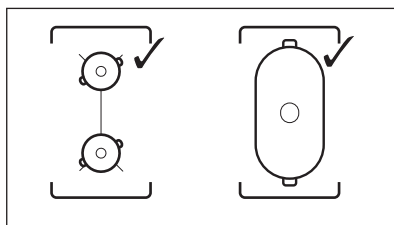
1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.

☰] -merkkivaloon sytty valkoinen valo.

2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta ☰].

3. Aseta tehotaso.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ☰]. Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

5.7 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle

koskettamalla painiketta P.

Symboliin sytty punainen valo.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

5.8 Tauko

Symboleja ja voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta .

Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä

seuraavasti: paina . Symboli muuttuu valkoiseksi. Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

5.9 Ajastin

Ajanlaskuajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

Ajastimen arvo ja merkkivalot ja syttyvät näyttöön. -merkkivaloon syttyy punainen valo ja -merkkivaloon valkoinen valo.

Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 4 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta tai ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , , ja sammuvat.

merkkivalossa palaa punainen valo. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Äänimerkin deaktivoinen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalo ja syttyy. Paina painiketta tai .

asettaaksesi näyttöön arvon . Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta kaksi kertaa.

Merkkivaloon syttyy punainen valo, ajastin käynnistyy automaattisesti.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Kun merkkivalot syttyvät, kosketa .

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Aseta keittoastia keittoalueelle käyttöpaneelin näyttämiseksi.

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta , kunnes merkkivaloon syttyy punainen valo.
2. Kosketa tai ajan asettamiseksi. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , ja sammuvat. -merkkivalossa palaa punainen valo. Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalot ja syttyvät. Paina painiketta tai asettaaksesi näyttöön arvon .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.


5.10 Lukko


Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.



Toiminto tulee kytkeä toimintaan erikseen kunkin laitteen kohdalla.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Symboliin syttyy punainen valo, joka vilkkuu.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Symboliin syttyy valkoinen valo.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.


5.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Toiminto tulee kytkeä toimintaan erikseen kunkin laitteen kohdalla.



Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.



Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy punainen valo toiminnon kytkemiseksi toimintaan.

Säätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.




Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy.








Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa. Voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen päällä.


Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä:


Kytke keittotaso toimintaan ilman tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

5.12 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

1. Toiminto kytketään toimintaan koskettamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.
3. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:
 -  - äänimerkit pois käytöstä
 -  - äänimerkit käytössä
4. Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.13 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuunnusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Jos keittoalueen teho on alennettu, käyttöpaneelissa näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.

- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

- Toiminto aktivoituminen määräytyy keittoastioiden määrän ja koon mukaan.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokiittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokiittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokiittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokiittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset

tiedot” -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkää keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

6.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

6.4 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin: | Aika (min) | Vinkejä |
|------------|--|--------------|---|
| 1 | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä. | tarvittaessa | Aseta keittoastian päälle kansi. |
| 1 - 2 | Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini. | 5 - 25 | Sekoita tasaisin väliajoin. |
| 1 - 2 | Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat. | 10 - 40 | Kypsennä kansi päällä. |
| 2 - 3 | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen. | 25 - 50 | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4 | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha. | 20 - 45 | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen. |
| 4 - 5 | Höyrytetyt perunat. | 20 - 60 | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita. |
| 4 - 5 | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja. | 60 - 150 | Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset. |
| 6 - 7 | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit. | tarvittaessa | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| 7 - 8 | Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit. | 5 - 15 | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| 9 | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistetut ranskalaiset. | | |
| P | Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle. | | |

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.

- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat

metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.


8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|--|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää. | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. |
| | Sulake on palanut. | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen. |
| | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti. | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta. |
| | Tauko on kytketty päälle. | Katso kohta "Päivittäinen käyttö". |
| | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja. | Puhdista käyttöpaneeli. |
| Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa. | Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi. | Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta". |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä. | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain. | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta. |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä. | Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①. | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta. |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty. | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut. | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentumiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoiliikkeeseen. |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa. | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta. | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö". |
|  menee päälle. | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle. | Katso kohta "Päivittäinen käyttö". |
| Säätöpalkki vilkkuu. | Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan. | Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|--|
| | Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva. | Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä". |
| | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle. | Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot". |
| E ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe. | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki. | Sähkökytkentä on väärä. | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi. |

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli: IKE42640KB
 Tyyppi: 61 A2A 00 AD
 Induktio 3.65 kW
 Sarjanro
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220–240 V 50–60 Hz
 Valmistettu: Saksa
 3.65 kW



9.2 Keittoaluemääritykset

| Keittoalue | Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kes-tointaan [min] | Ruuanlaittoväli-neen halkaisija [mm] |
|--------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Keskimäinen edessä | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Keskellä takana | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot*

| | | |
|--|-------------------------------------|------------------------|
| Mallin tunniste | IKE42640KB | |
| Keittotason tyyppi | Kalusteeseen asennettava keittotaso | |
| Keittoalueiden lukumäärä | 1 | |
| Kuumennusteknologia | Induktio | |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W) | Keskimmäinen | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Keskimmäinen | 182,4 Wh/kg |
| Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | |

* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat


Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittoalueisiin.


10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop


SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 129 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 132 |
| 3. INSTALLATION..... | 134 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 137 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 138 |
| 6. CONSEILS..... | 142 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 144 |
| 8. DÉPANNAGE..... | 144 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 146 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 147 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 147 |

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
 - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
 - Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
 - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
 - Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
 - Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
 - Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
 - N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
 - Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
 - Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
 - Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour

remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

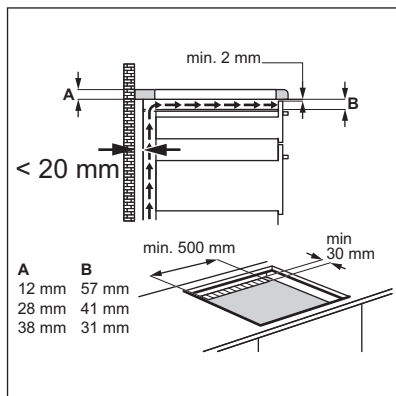
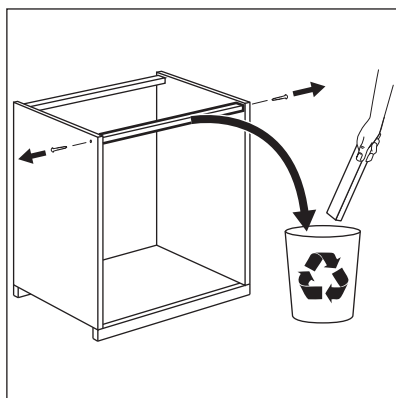
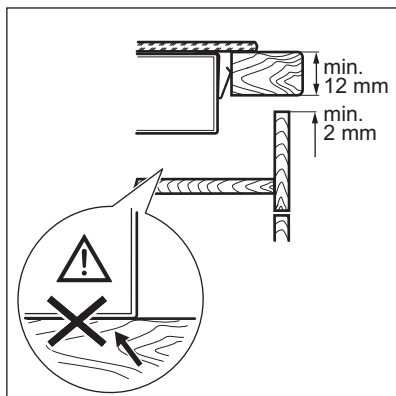
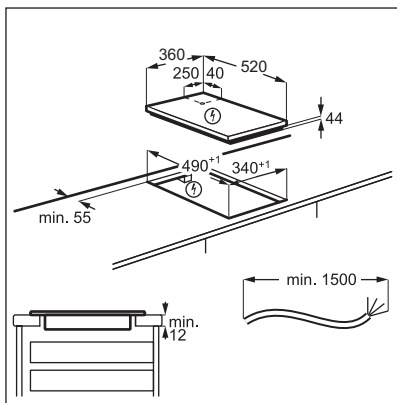
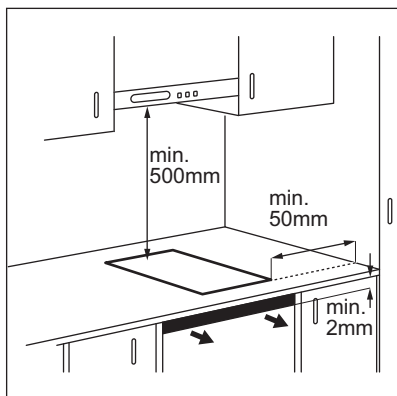
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

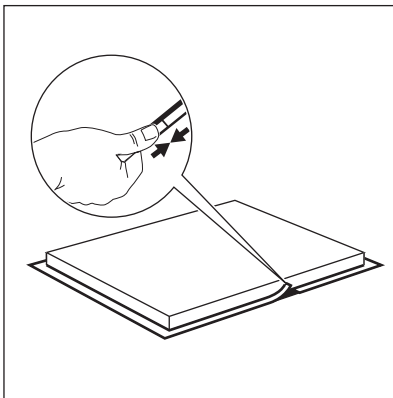
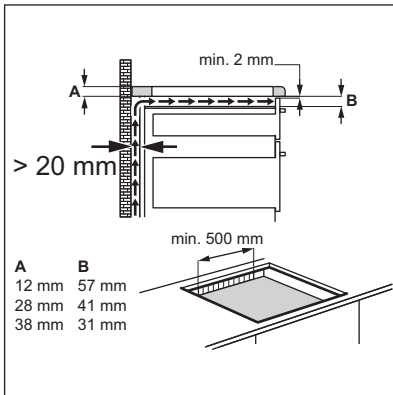
3.4 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.5 Assemblage





3.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

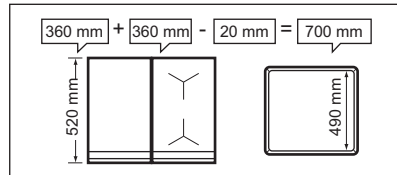


Utilisez uniquement un silicone spécial résistant à la chaleur.

Découpe du plan de travail

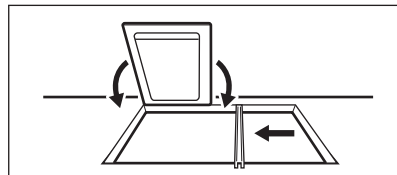
| | |
|-----------------|--|
| Distance du mur | 50 mm minimum |
| Longueur | 490 mm |
| Largeur | la somme de toutes les largeurs des appareils que vous installez moins 20 mm |

Exemple :

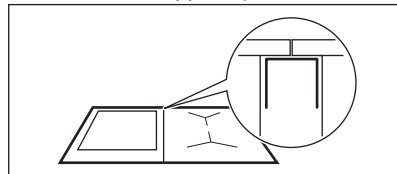


Assemblage

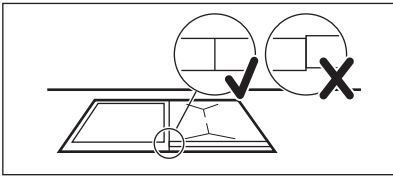
- Calculez les dimensions correctes de découpe.
- Préparez la découpe du plan de travail.
- Placez les appareils sur une surface souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



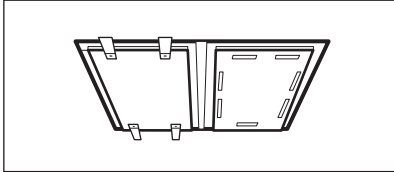
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



- Insérez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des appareils soient au même niveau.



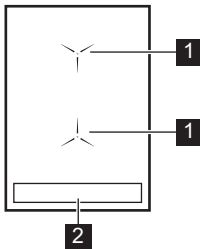
- Fixez les appareils autres que le Teppan Yaki à l'aide de ressorts à intégrer.
- Pour finir, serrez les vis du Teppan Yaki.



- Utilisez le silicone pour étanchéifier les écarts entre les appareils et ceux entre les appareils et le plan de travail.
- Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long des bords pour faire sortir l'excès de silicone.
- Mettez de l'eau savonneuse sur le silicone et lissez les bords avec votre doigt.
- Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
- Enlevez soigneusement l'excès de silicone avec un rasoir.
- Nettoyez la surface en verre.

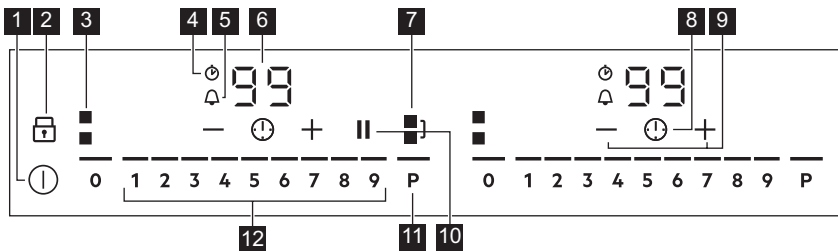
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson













- 1 Surface de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| | Touche sensitive | Commentaire |
|----|---|--|
| 1 |  | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| 2 |  | Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil. ou Dispositif de sécurité enfant. |
| 3 |  | Pour indiquer la zone active. |
| 4 |  | Voyant CountUp Timer. |
| 5 |  | voyant Minuteur à rebours. |
| 6 | - | Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes. |
| 7 |  | Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes. |
| 8 |  | Pour sélectionner les fonctions du Minuteur. |
| 9 |  | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10 |  | Pour activer et désactiver la fonction Pause. |
| 11 |  | Pour activer PowerBoost. |
| 12 | - | Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9. |


5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson. Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,

- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

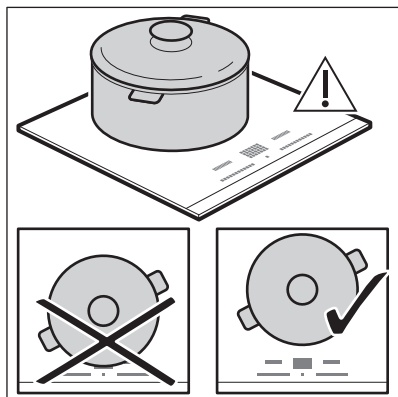
| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heures |

5.3 Utilisation de la zone de cuisson



ATTENTION!

Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée.

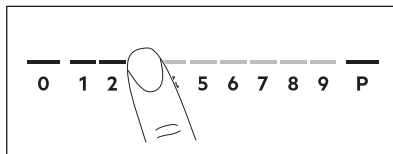
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.

Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson

est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de cuisson clignotent pendant 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

≡ / = / - Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Lorsque la table de cuisson est éteinte, les voyants sont toujours visibles. Une fois la table de cuisson assez froide, ils disparaissent. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

5.6 Bridge

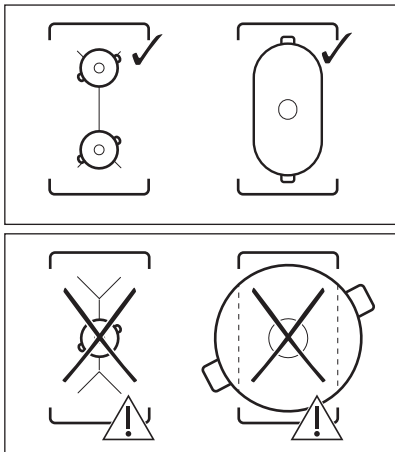
Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.

■] devient blanc.

2. Appuyez sur ■] pour activer la fonction.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur ■]. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

5.7 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson.

Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.8 Pause

Lorsque la fonction est activée, les symboles ⏸ et || peuvent être utilisés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur || pour activer la fonction. Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ||. Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson s'affiche.

5.9 Minuteur

🔔 Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur, 00 les voyants + et - s'allument. 🔔 devient rouge et ⏸ devient blanc.




Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur + ou - pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants ⏸, +, et - s'éteignent. 🔔 devient rouge. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur ⏸.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏸.


Les voyants + et - s'allument. Appuyez



sur la touche  ou  pour que  s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur  pour activer la fonction.





Le voyant  devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.





Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Lorsque les voyants s'allument, appuyez sur .

Minuteur



Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.







Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants , , et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.


Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Touchez  pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'allument. Appuyez sur la touche  ou  pour que  s'affiche.



 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.


5.10 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.


 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.


5.11 Dispositif de sécurité enfant





Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction. Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.

 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.








Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.


Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.


Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

5.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction.
L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
 ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.13 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de

temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance

élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|---|---------------|--|
| 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide. |

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|--|---------------|--|
| 4 - 5 | Cuisez des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Tourner à mi-cuisson. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.



8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensible. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ». |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'affiche. | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil. est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Le bandeau de sélection clignote. | Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte. | Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|-------------------------------|---|--|
| E et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle IKE42640KB
Type 61 A2A 00 AD
Induction 3.65 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
3.65 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost (W) | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre des récipients de cuisine (mm) |
|-----------------|---|----------------|---------------------------------|---|
| Avant centrale | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Arrière central | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits*

| | | |
|---|------------------------------|------------------------|
| Identification du modèle | IKE42640KB | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson encastrable | |
| Nombre de surfaces de cuisson | 1 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Milieu | L 36,5 cm l 27,5 cm |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Milieu | 182,4 Wh / kg |
| Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob) | 182,4 Wh / kg | |

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 148 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 151 |
| 3. MONTAGE..... | 153 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 156 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 157 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE..... | 161 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 163 |
| 8. FEHLERSUCHE..... | 164 |
| 9. TECHNISCHE DATEN..... | 165 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 166 |
| 11. UMWELTTIPPS..... | 167 |

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder

Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz Kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz Kabel nicht verheddert.

- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie

ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild

finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende

Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

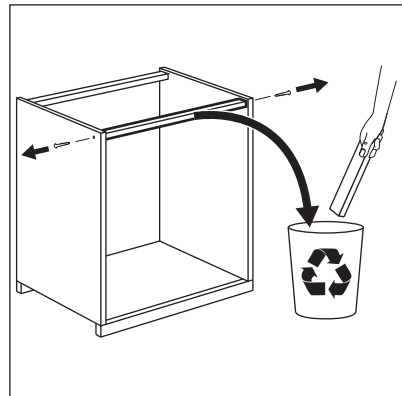
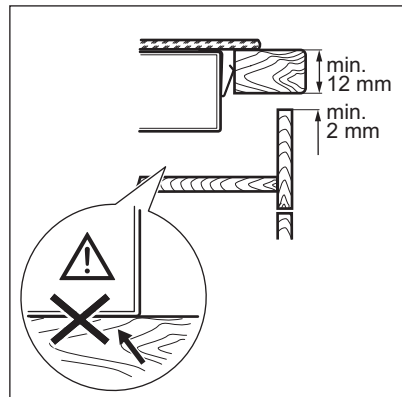
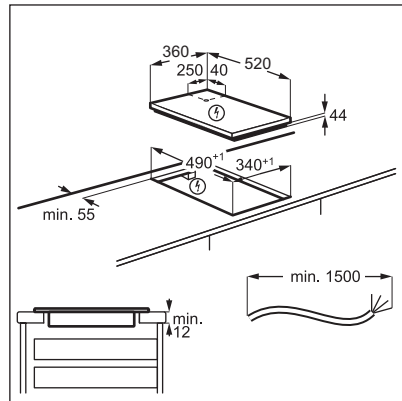
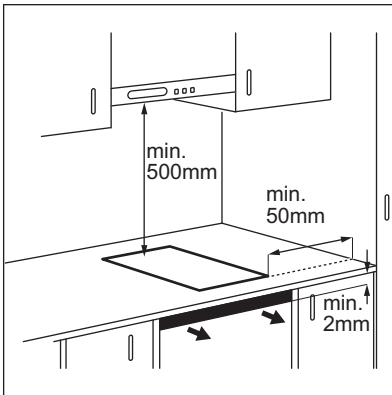
3.3 Anschlusskabel

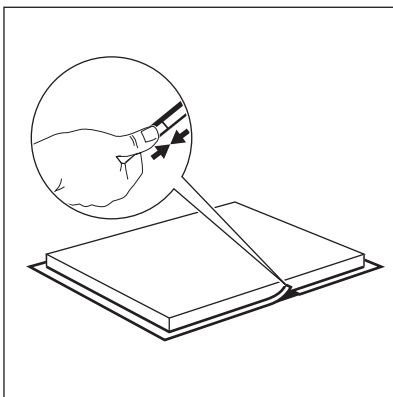
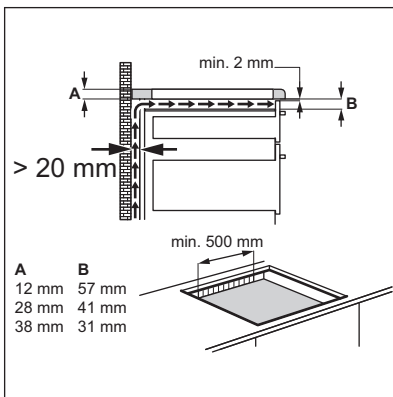
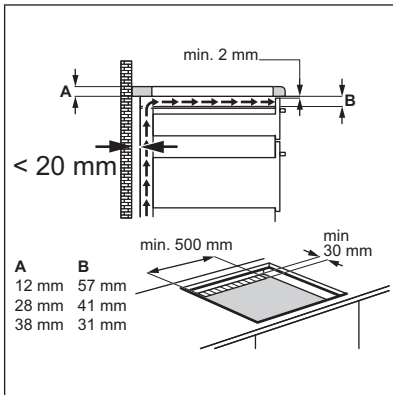
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

3.4 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.5 Montage





3.6 Montage mehrerer Kochfelder

- Verwenden Sie nur ein spezielles hitzebeständiges Silikon.

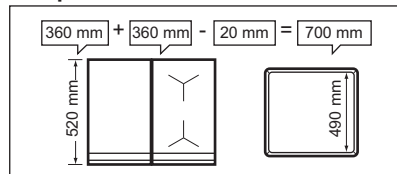
Ausschnitt der Arbeitsplatte

Abstand zur Wand min. 50 mm

Länge 490 mm

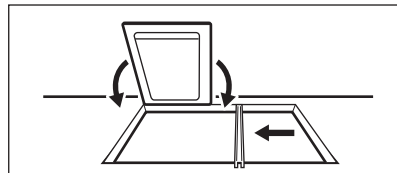
Breite Summe der Breiten aller Geräte, die installiert werden, minus 20 mm

Beispiel:

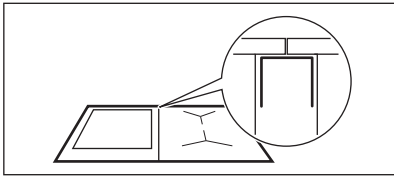


Aufbau

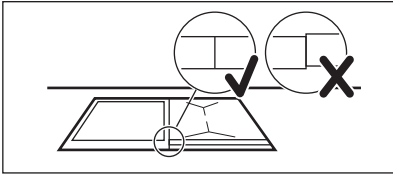
- Berechnen Sie die korrekten Abmessungen des Ausschnitts.
- Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte vor.
- Legen Sie die Geräte auf eine weiche Oberfläche (z. B. eine Decke) mit der Unterseite nach oben.
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
- Setzen Sie das erste Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.



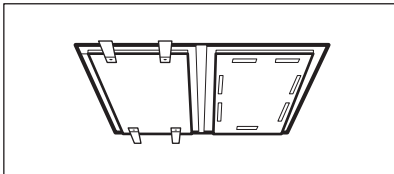
- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.



- Setzen Sie das nächste Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.



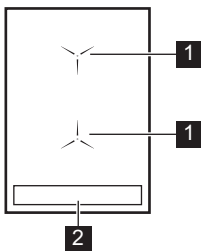
- Befestigen Sie alle Geräte mit Ausnahme des Teppan Yaki mit Schnappfedern.
- Ziehen Sie zum Schluss die Schrauben des Teppan Yaki fest.



- Dichten Sie die Spalten zwischen den Geräten und zwischen den Geräten und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
- Drücken Sie das Gummiprofil fest gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam entlang der Kanten, um überschüssiges Silikon herauszudrücken.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon und glätten Sie die Kanten mit Ihrem Finger.
- Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
- Entfernen Sie das herausgedrückte Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie die Glasoberfläche.

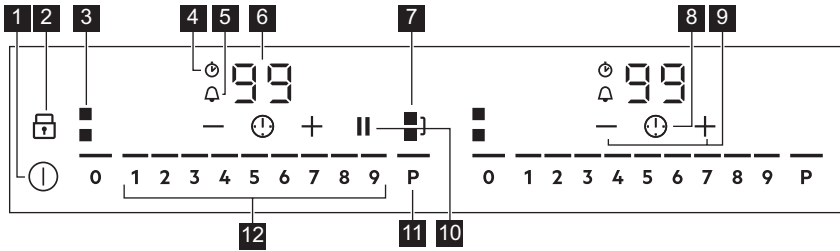
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1** Induktionskochfläche
- 2** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| Sensorfeld | Kommentar |
|------------|---|
| 1 | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 | Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung. |
| 3 | Anzeige der aktiven Zone. |
| 4 | CountUp Timer-Anzeige. |
| 5 | Countdown-Timer-Anzeige. |
| 6 - | Timer-Display: 00 - 99 Minuten. |
| 7 | Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi. |
| 8 | Zum Auswählen der Kurzzeitwecker-Funktionen. |
| 9 | Erhöhen und Verringern der Zeit. |
| 10 | Ein- und Ausschalten von Pause. |
| 11 | Zum Einschalten von PowerBoost. |
| 12 - | Einstellen der Kochstufe: 0-9. |

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfeldes eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfeldes wieder ausgeschaltet.

5.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

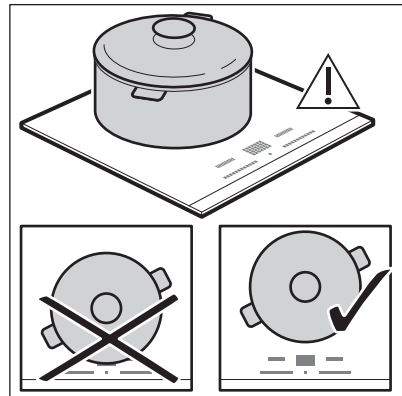
| Temperatureinstellung | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 Std |
| 3 - 4 | 5 Std |
| 5 | 4 Std |
| 6 - 9 | 1,5 Std |

5.3 Verwenden der Kochzone



VORSICHT!

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



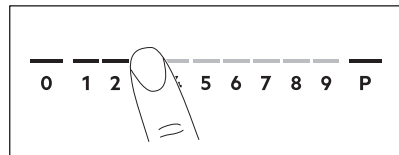
Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und die entsprechende Einstellskala leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Kochzone auf der Induktionskochfläche. Die Zonenanzeigen zeigen an, welche Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird.

5.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 2 Minuten, nachdem Sie den Topf

entfernt haben, aktiv. Die Bedienleiste und die Kochzonenanzeige blinken für 2 Minuten. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



WARNUNG!

☰ / = / - Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, leuchten die Anzeigen weiterhin. Sie erlöschen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

5.6 Bridge

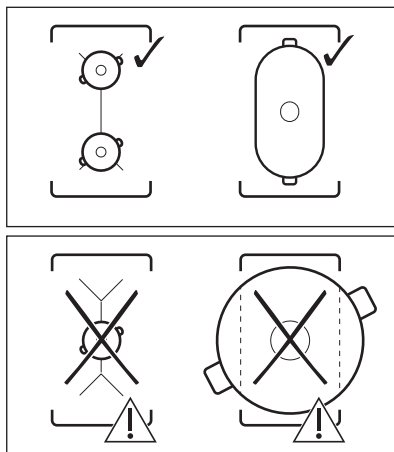
Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.

☐] leuchtet weiß.

2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion ☐].

3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.



Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion ☐]. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

5.7 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie P, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten. Das Symbol wird rot. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.8 Pause

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole Ⓞ und || verwendet werden.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Drücken Sie || um die Funktion zu aktivieren.

Das Symbol wird rot. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie ||. Das Symbol wird weiß. Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.






5.9 Kurzzeitwecker

Countdown-Timer



Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.





Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.



1. Berühren Sie  zum Einschalten der Funktion oder  Ändern der Zeit.







Die Timer-Ziffern  und die Anzeigen  und  erscheinen im Display.  leuchtet rot und  leuchtet weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.


Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten im Display. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.


CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  zweimal.

Die Anzeige  leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch.





Ausschalten der Funktion: Berühren Sie .





Berühren Sie , wenn die Anzeigen leuchten.



Kurzzeit-Wecker







Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.


Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Bedienfeld anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige  rot leuchtet.
2. Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot. Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen.


 Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

5.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.


 Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Das Symbol leuchtet rot und blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion

. Das Symbol wird weiß.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.


5.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.






Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.


Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Kochfeld aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.








Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein. Sie können das Kochfeld bedienen.


Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.


So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Funktion einzuschalten. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  leuchtet.
3. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:
 -  - der Signalton ist ausgeschaltet
 -  - der Signalton ist eingeschaltet
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Wenn der Kurzzeit-Wecker startet
- Wenn der Countdown-Timer startet
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.13 Power-Management

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.

6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des

Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

6.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

6.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

6.4 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|-----------|---|--------------|--|
| 1 | Warmhalten von gekochten Speisen. | nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Von Zeit zu Zeit rühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit einem Deckel garen. |
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben. |
| 4 - 5 | Kartoffeln dünsten. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8 | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9 | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen

Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die

Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.



8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|--|--|---|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Pause ist eingeschaltet. | Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld. |
| Die Restwärmanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
|  leuchtet. | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet. | Siehe „Täglicher Gebrauch“. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|--|--|--|
| Die Einstellskala blinkt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. | Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. |
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
| E und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |

8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell IKE4264KB
 Typ 61 A2A 00 AD
 Induktion 3.65 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 552 00
 220–240 V ~ 50–60 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 3.65 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.] | Durchmesser des Kochgeschirrs [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------|--|------------------------------------|
| Vorne mittig | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Mitte hinten | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen*

| | | |
|---|-------|------------------------|
| Modellbezeichnung | | IKE42640KB |
| Kochfeldtyp | | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Kochflächen | | 1 |
| Heiztechnik | | Induktion |
| Länge (L) und Breite (W) der Kochfläche | Mitte | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Mitte | 182,4 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung


Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochflächen vorgenommen.


10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|--|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 169 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 171 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 173 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 176 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT..... | 177 |
| 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 181 |
| 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 183 |
| 8. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 183 |
| 9. MŰSZAKI ADATOK..... | 185 |
| 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 185 |
| 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 186 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- **FIGYELEM:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezze üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyúlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy

megakadályozza az aljával való érintkezést.

- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez,

amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.

- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnector rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szűrítmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.

- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne helyezzen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

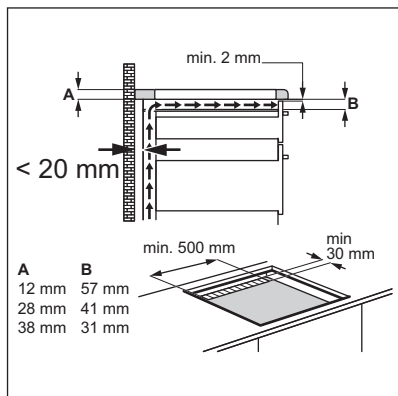
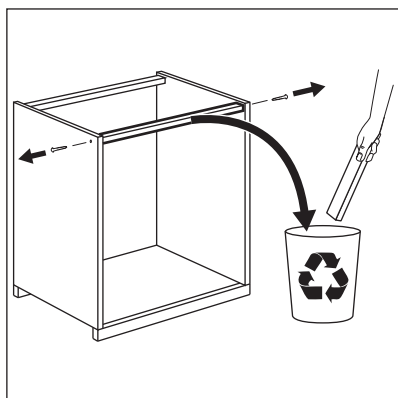
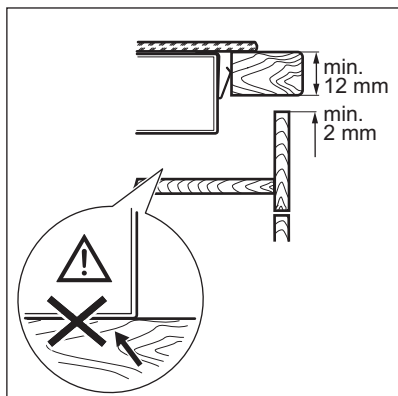
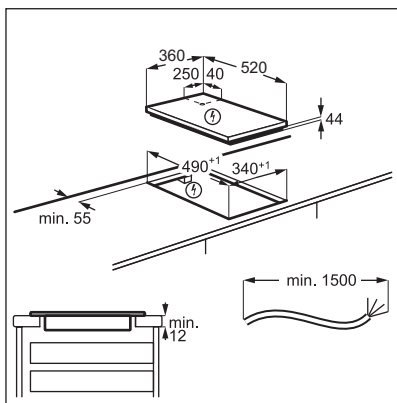
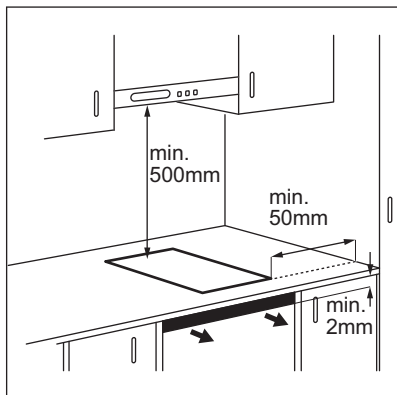
3.4 A tömítés felerősítése - Munkalapra szerelés

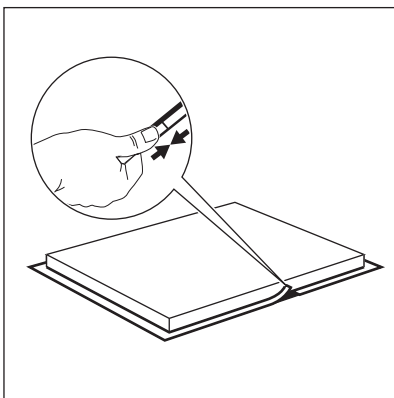
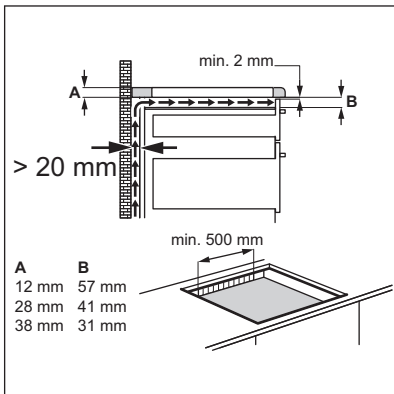
1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környezetét.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm-es tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén.

Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.

3. Hagyon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

3.5 Összeszerelés





3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

i Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

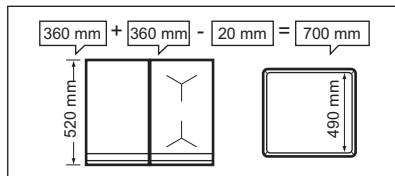
A munkalap kivágása

Távolság a faltól minimum 50 mm

Hosszúság 490 mm

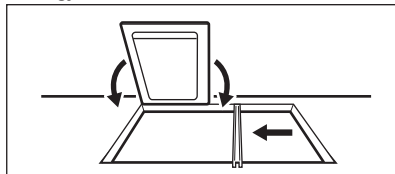
Szélesség a beszerelendő készülékek teljes szélességének összege mínusz 20 mm

Példa:

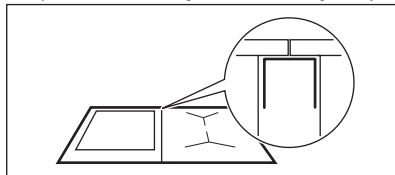


Összeállítás

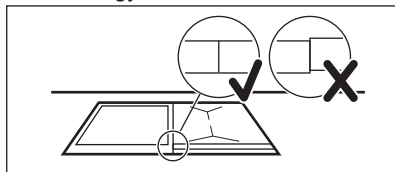
- Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
- Készítse el a kivágást a munkalapon.
- Helyezze a készülékeket egy puha felületre (pl. takaróra) az aljukkal felfele fordítva.
- Teppan Yaki esetén a mellékelt tömítőcsíkot illessze az alsó élhez, az üvegkerámia külső széle mentén. Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket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



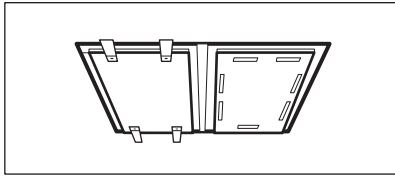
- Teppan Yaki esetén lazán csavarozza a rögzítőlemezeket a munkalaphoz alulról (a készülék elejénél és hátuljánál).



- Illessze a következő készüléket a munkalap kivágásába. Ügyeljen arra, hogy a készülékek elülső szélei egy szintben legyenek.



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

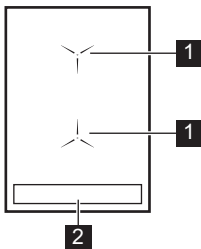


- Szilikon segítségével tömítse a készülékek közötti, valamint a készülékek és a munkalap közötti hézagokat.

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

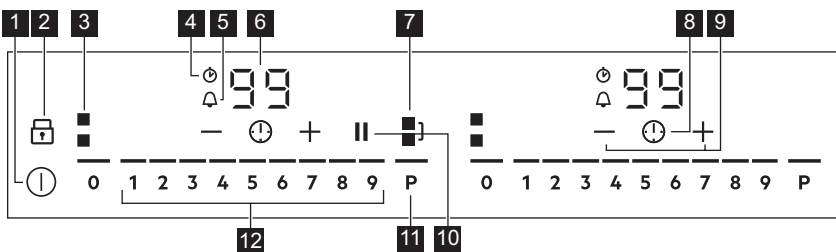
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőfelület
- 2** Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezés












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

Érzékelőmező Megjegyzés

- 1** ① A főzőlap be- és kikapcsolása.

Érzékelőmező Megjegyzés

| | | |
|----|---|---|
| 2 |  | A Funkciózár vagy Gyermekebiztonsági eszköz funkció be- és kikapcsolása. |
| 3 |  | Az aktív főzőzóna megjelenítése. |
| 4 |  | CountUp Timer visszajelző. |
| 5 |  | Visszaszámláló időzítő visszajelző. |
| 6 | - | Időzítő kijelzése: 00 - 99 perc. |
| 7 |  | A Bridge funkció be- és kikapcsolása, továbbá váltás az üzemmódok között. |
| 8 |  | A Időzítő funkciók kiválasztása. |
| 9 |  | Az idő növelése vagy csökkentése. |
| 10 |  | A Szünet funkció be- és kikapcsolása. |
| 11 |  | A PowerBoost funkció bekapcsolása. |
| 12 | - | Hőfok beállítása: 0 - 9. |

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

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

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolása után, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után.

5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,
- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol.

Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

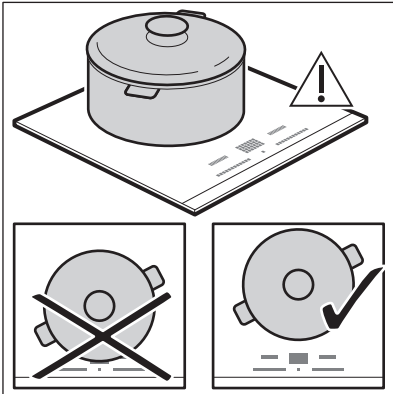
| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol |
|----------------|--|
| 1 - 2 | 6 óra |
| 3 - 4 | 5 óra |
| 5 | 4 óra |
| 6 - 9 | 1,5 óra |

5.3 A főzőzónák használata



VIGYÁZAT!

Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.



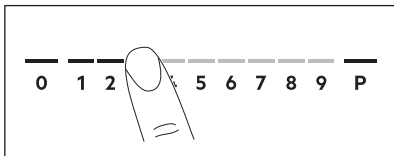
A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Ha a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a kapcsolódó kezelőszáv világítani kezd. A kezelőszáv fölött megjelenik egy piros főzőzóna jelző, mely az edény helyzetét jelöli.

A kezelőszávon megjelenő minden négyzet egy főzőzónának felel meg az indukciós felületen. A zónajelzők az mutatják, hogy a megfelelő kezelőszáv melyik főzőzónát vezéri.

5.4 Hőfokbeállítás



1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelőszávon. Az ujját húzhatja is a kezelőszávon az adott főzőzóna

hőfokbeállításának elvégzéséhez vagy annak módosításához.

2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 2 percig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelőszáv és a főzőzóna visszajelzője 2 percig villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.

5.5 OptiHeat Control (3 lépéses maradék hő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát a főzőedény maradék hője melegíti.

5.6 Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek. Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

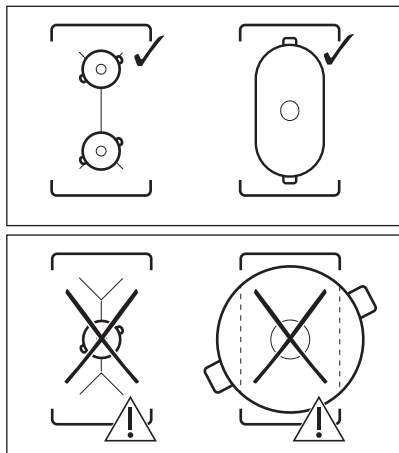
1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.


A fehérre változik.

2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.




A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.



5.7 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.


Érintse meg a **P** gombot a funkció bekapcsolásához a főzőzónánál. A szimbólum pirosra változik. A funkció automatikusan kikapcsol.

 A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.


5.8 Szünet

Amíg ez a funkció aktív, a  és  szimbólum használható.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

Nyomja meg a  gombot a funkció bekapcsolásához.

A szimbólum színe pirosra változik. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  gombot. A szimbólum színe fehérre változik. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.






5.9 Időzítő

Visszaszámláló időzítő



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





Először a hőfokbeállítást, majd a funkciót állítsa be.



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




Az időzítő  számjegyei, továbbá a  és  visszajelzők megjelennek a kijelzőn. A  színe pirosra, míg a  színe fehérre változik.




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

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

3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdí a visszaszámlálást. A  ,  és  visszajelzők kialszanak. A  piros színnel világít.


Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Világít a  és  visszajelző.



Használja a  vagy  gombot a  érték beállításához. Másik lehetőségként állítsa a hőfokot 0 szintre. Ennek eredményeként hangjelzés hallható, és az időzítés törlődik.

CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

A funkció bekapcsolásához érintse meg kétszer a  mezőt.





A  visszajelző pirosra változik, és az időszámlálás önműködően megkezdődik.





A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Amikor a visszajelző világitani kezd, érintse meg a  gombot.

Percszámláló



Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem üzemel.







A kezelőszáv bekapcsolásához helyezzen egy edényt a főzőzónára.


1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot, amíg a  pirosan nem világit.
2. Érintse meg a  vagy  gombot az idő beállításához.

A készülék 4 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót. A ,  és  visszajelzők kialszanak. A  piros színnel világit.

Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.


Amikor a visszazámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A  és a  visszajelző világit. Használja a  vagy  gombot a  érték beállításához.


 A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.


5.10 Funkciózár


A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapcsolni.

Először végezze el a hőfokbeállítást.


A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.
A szimbólum pirosra vált és villogni kezd.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a .
A szimbólum fehérre vált.


 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

5.11 Gyermekekbiztonsági eszköz


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.




 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapcsolni.


Először kapcsolja be a főzőlapot, de ne végezzen hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához addig tartsa megérintve a  gombot, míg pirosan nem kezd el világitani.


A kezelőszávok eltűnnek. Kapcsolja ki a főzőlapot.

 Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

A funkció kikapcsolása egyetlen főzési műveletre: Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  kijelzés megjelenik. Tartsa megérintve a  gombot, amíg fehérén nem világit. A

hőfokot 50 másodpercen belül állítsa be. A főzőlap használatra kész. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.




A funkció állandó kikapcsolása: Kapcsolja be a főzőlapot, de ne változtassa a

hőfokbeállítást. Addig tartsa megérintve a  gombot, míg fehérén nem kezd el világitani. A kezelőszávok megjelennek. Kapcsolja ki a főzőlapot.

5.12 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Először kapcsolja ki a főzőlapot.

1. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.

2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  visszajelző világit.

3. Érintse meg az Időzítő \oplus gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:
- $\text{b } \uparrow$ - a hangjelzések kikapcsolnak
 - $\text{b } \square$ - a hangjelzések bekapcsolnak
4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

Amikor a funkció beállítása $\text{b } \uparrow$, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a $\text{b } \uparrow$ gombot
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

5.13 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat

teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- Ha a főzőlap eléri a maximális felvehető teljesítményt (lásd az adattáblát), a főzőzónák teljesítményét automatikusan lecsökkentti.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.

6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a

visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

6.4 Példák a főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tipp |
|----------------|---|-----------------|---|
| 1 | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 2 | Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 1 - 2 | Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása. | 10 - 40 | Fedővel lefedve készítse. |
| 2 - 3 | Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése. | 25 - 50 | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4 | Zöldség, hal, hús gőzölése. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot. |
| 4 - 5 | Burgonya gőzölése. | 20 - 60 | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon. |
| 4 - 5 | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. | 60 - 150 | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |
| 6 - 7 | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Félidejében fordítsa meg. |
| 7 - 8 | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Félidejében fordítsa meg. |
| 9 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése. | | |

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tippek |
|----------------|---------------------------|------------|--------|
|----------------|---------------------------|------------|--------|

P Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcok vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönb en a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

8. HIBAELHÁRÍTÁS







FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--|--|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | A Szünet funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| | Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. | Tisztítsa meg a kezelőpanelt. |
| A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére. | A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik. | Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a  érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
|  visszajelző világítani kezd. | A Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A kezelősáv villog. | Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen. | A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
|  és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |

8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a

készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

9. MŰSZAKI ADATOK

9.1 Adattábla

Modell: IKE42640KB
Típus: 61 A2A 00 AD
Indukció 3.65 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 597 552 00
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Készült: Németország
3.65 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---------------|--|----------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Középső első | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Középső hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető*

| | | |
|---|-------------------|---------------------------|
| Modellazonosító | IKE42640KB | |
| Főzőlap típusa | Beépített főzőlap | |
| Főzőfelületek száma | 1 | |
| Fűtési technológia | Indukció | |
| A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz) | Középső | H: 36,5 cm Sz: 27,5 cm |

| | | |
|---|---------|---------------|
| Energiafogyasztás főzőfelületenként (EC electric cooking) | Középső | 182,4 Wh / kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 182,4 Wh / kg |

* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 sz. rendelete szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei


A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

10.2 Energiatakarékosság


A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus

hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

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

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 di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

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

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

| | |
|---|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 187 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 190 |
| 3. INSTALLAZIONE..... | 192 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 195 |
| 5. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 196 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 200 |
| 7. MANUTENZIONE E PULIZIA..... | 202 |
| 8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 202 |
| 9. DATI TECNICI..... | 204 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 205 |
| 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... | 205 |

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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.

- 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.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura

incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.

- Il pannello di separazione deve coprire completamente l'area sotto al piano cottura.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un

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

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.

- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere 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 attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.

- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/ceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.

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

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza

Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare 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

3.2 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.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

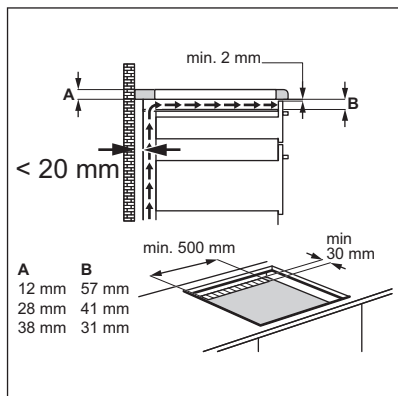
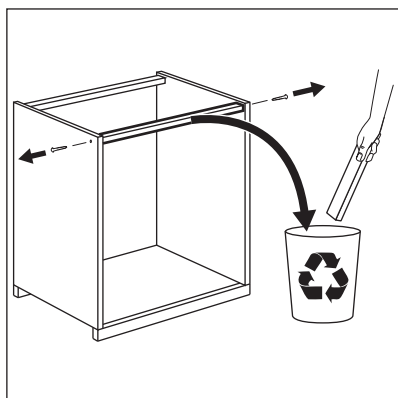
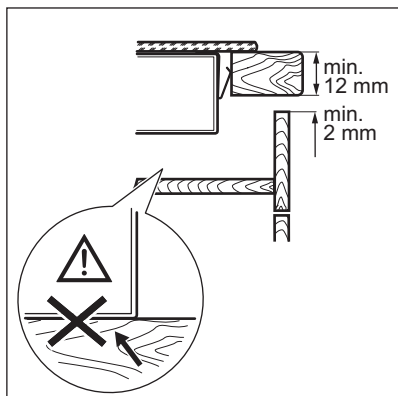
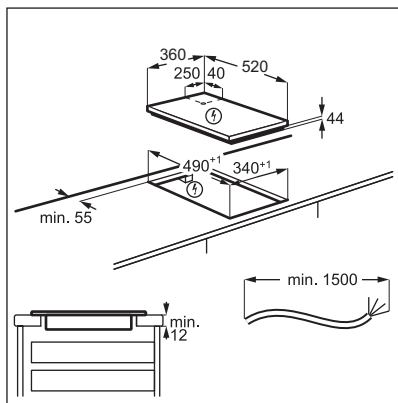
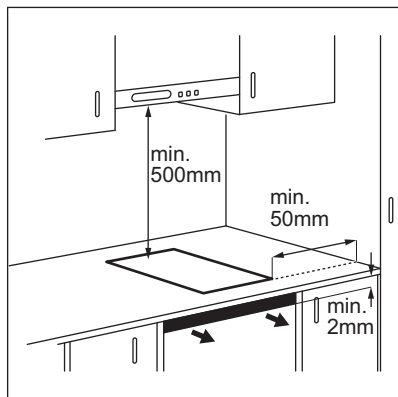
3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

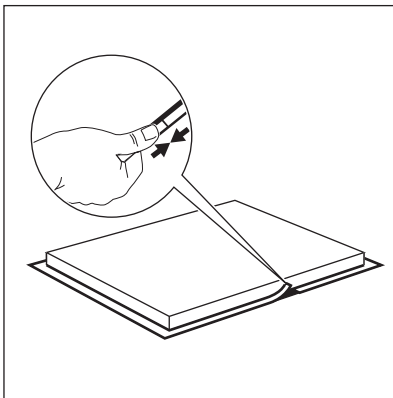
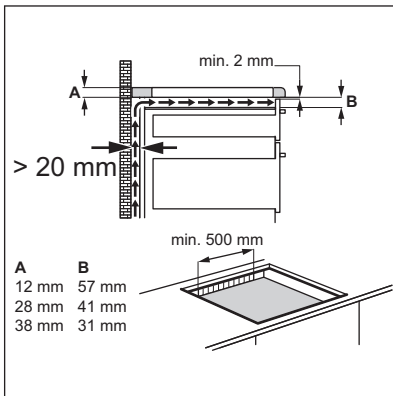
1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore

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

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

3.5 Sequenza





3.6 Installazione di più di un piano cottura



Servirsi unicamente di un silicone speciale resistente al calore.

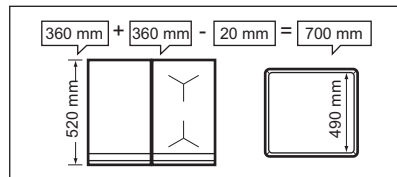
Sagomatura del piano di lavoro

Distanza dalla parete - minimo 50 mm

Lunghezza - 490 mm

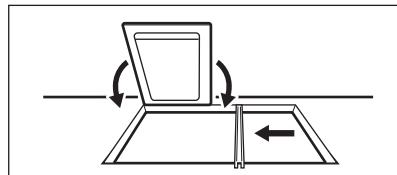
Larghezza - la somma delle larghezze degli elettrodomestici installati meno 20 mm

Esempio:

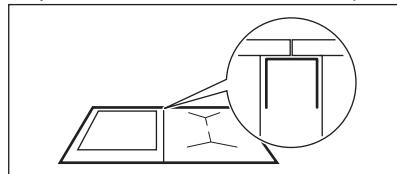


Montaggio

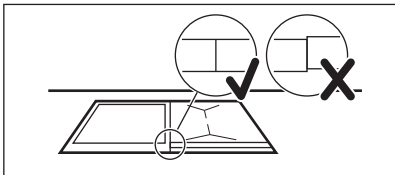
- Calcolare le dimensioni corrette della sagoma.
- Preparare la sagoma del piano di lavoro.
- Posizionare gli elettrodomestici su una superficie morbida (ad esempio, una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
- Per la Teppan Yaki fissare la striscia di tenuta in dotazione sul bordo inferiore, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Avvitare lasciando allentate le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno dell'alloggiamento protettivo.
- Inserire il primo elettrodomestico nella sagoma del piano di lavoro. Montare la barra di collegamento sotto l'elettrodomestico in modo che metà della sua larghezza sia ancora visibile; sosterrà l'elettrodomestico successivo.



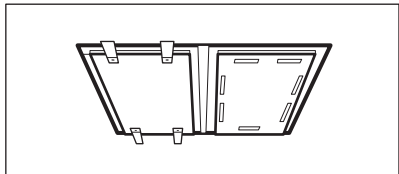
- Per la Teppan Yaki avvitare lasciando allentate le piastre di fissaggio al piano di lavoro dal basso (nella parte anteriore e posteriore dell'elettrodomestico).



- Inserire l'elettrodomestico successivo nella sagoma del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori degli elettrodomestici si trovino sullo stesso livello.



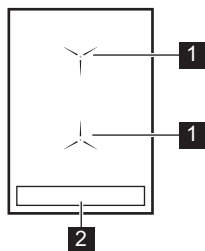
- Fissare gli elettrodomestici diversi dalla Teppan Yaki mediante molle a scatto.
- Alla fine serrare le viti della Teppan Yaki.



- Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra gli elettrodomestici e tra questi e il piano di lavoro.
- Premere con forza la guarnizione in gomma contro il vetroceramica e muoverla lentamente lungo i bordi per schiacciare il silicone in eccesso.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone e lisciare i bordi con il dito.
- Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
- Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lametta da barba.
- Pulire la superficie in vetro.

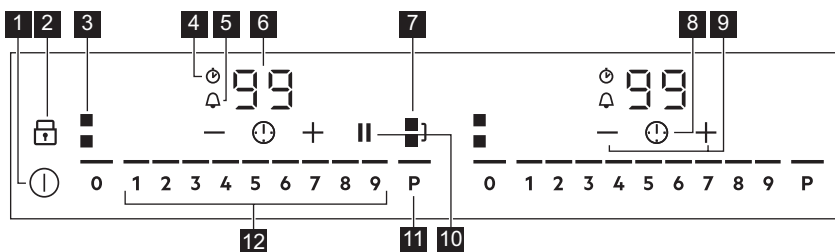
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura













- 1 Superficie di cottura a induzione
- 2 Pannello comandi

4.2 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 | Commento |
|--|--|
| 1  | Per attivare e disattivare il piano cottura. |
| 2  | Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di sicurezza per bambini. |
| 3  | Per mostrare la zona attiva. |
| 4  | Indicatore CountUp Timer. |
| 5  | Indicatore Timer. |
| 6 - | Display timer: 00 - 99 minuti. |
| 7  | Per attivare e disattivare Bridge e per passare da una modalità all'altra. |
| 8  | Per selezionare Timer le funzioni. |
| 9  | Per aumentare e ridurre il tempo. |
| 10  | Per attivare e disattivare Sospendi. |
| 11  | Per attivare PowerBoost. |
| 12 - | Per impostare un livello di calore: 0 - 9. |


5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

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

Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato il piano di cottura e si spegne dopo la sua disattivazione.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio).

Quando si sente il segnale acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
|--------------------|---------------------------------------|

6 - 9

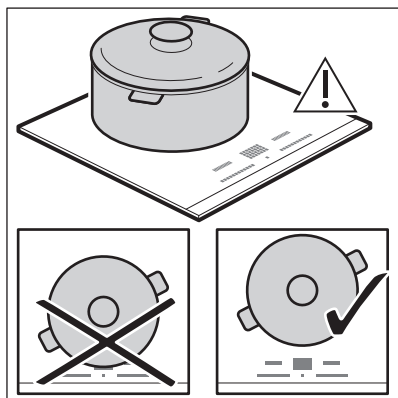
1,5 ore

5.3 Utilizzo della zona di cottura



ATTENZIONE!

Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



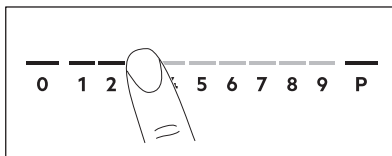
Posizionare le pentole al centro della zona selezionata.

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Quando i tegami vengono posizionati correttamente, il piano cottura lo riconosce e si illumina la barra di controllo adeguata. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.

Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura sulla superficie di cottura a induzione. Gli indicatori di zona mostrano quale zona cottura è controllata dalla barra di controllo adeguata.

5.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.
2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

Dopo aver collocato la pentola nella zona cottura e impostato il livello di calore, questo resta costante per 2 minuti dopo la rimozione della pentola. La barra di controllo e la spia della zona di cottura lampeggiano per due minuti. Se si rimette la pentola nella zona di cottura entro questo intervallo di tempo, l'impostazione del calore si riattiva. Altrimenti la zona di cottura si disattiva.

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



AVVERTENZA!

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

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Quando il piano cottura è disattivato gli indicatori sono ancora visibili. Quando il piano cottura è freddo a sufficienza, scompaiono. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

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

5.6 Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

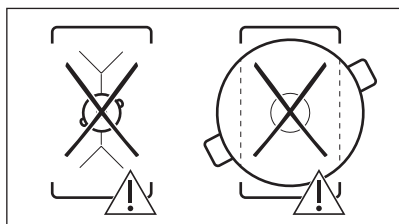
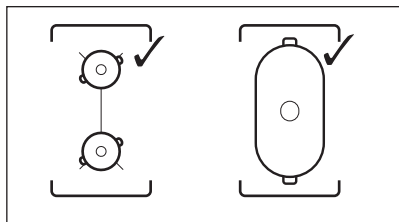
1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.

■] diventa di colore bianco.

2. Sforare ■] per attivare la funzione.

3. Impostare il livello di potenza.

I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.



Per disattivare la funzione sfiorare ■]. Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

5.7 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Toccare **P** per attivare la funzione per la zona di cottura.

Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.



Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

5.8 Sospendi

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli ⏸ e ||.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Premere || per attivare la funzione.

Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: premere ||. Il simbolo diventa bianco. La precedente impostazione di calore entra in funzione.

5.9 Timer

🔔 Timer

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

Prima impostare il livello di potenza, poi impostare la funzione.

1. Sforare ⌚ per attivare la funzione o modificare l'orario.

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

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

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

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.


Le spie ⌚, + e - scompaiono. 🔔 resta rosso.


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

Per disattivare la funzione: sfiorare ⌚. Le spie + e - si accendono. Usare - o + per impostare 00 sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

CountUp Timer (Timer)

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

Sfiorare due volte  per attivare la funzione.

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









Per disattivare la funzione: sfiorare .

Quando la spia si accende, toccare .



Contaminuti







Questa funzione può essere utilizzata quando il piano cottura è attivato ma nessuna zona di cottura è in funzione.


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

1. Toccare  fino a che la spia  non diventa rossa per attivare la funzione.
2. Sfiorare  o  per impostare il tempo. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie ,  e  scompaiono.  resta rossa.

Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.


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

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


-  La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.

5.10 Blocco


È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.


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

Per disattivare la funzione, sfiorare . Il simbolo diventa bianco.


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

5.11 Dispositivo di sicurezza per bambini


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

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.





Attivare come prima cosa il piano cottura e non impostare il livello di potenza.

Toccare  fino a che non diventa rosso per attivare la funzione.


La barra dei comandi scompare. Disattivare il piano di cottura.

-  Quando si disattiva il piano di cottura, la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura: Attivare il piano di


cottura con .  si accende. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Impostare il livello di calore entro 50 secondi. Sarà possibile usare il piano cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione in modo permanente: Attivare il piano cottura e non

impostare la potenza. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare il piano di cottura.

5.12 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)


Disattivare come prima cosa il piano di cottura.



1. Sfiare  per 3 secondi per attivare la funzione.

Il display si accende e si spegne.


2. Sfiare il tasto  per 3 secondi.

 o  si accende.

3. Sfiare  del timer per effettuare la selezione seguente:

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

4. 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 
- Contaminuti diminuisce

- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.13 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di calore massime.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.
- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più

piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.

- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

6.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.

- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

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

6.3 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 dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min.) | Suggerimenti |
|------------------------|--|---------------|--|
| 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 2 | Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 1 - 2 | Solidificare: omelette morbide, uova al forno. | 10 - 40 | Cuocere con un coperchio. |
| 2 - 3 | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte. | 25 - 50 | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |
| 3 - 4 | Cuocere al vapore verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido. |
| 4 - 5 | Patate al vapore. | 20 - 60 | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate. |
| 4 - 5 | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min.) | Suggerimenti |
|------------------------|---|----------------|----------------------------------|
| 6 - 7 | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, sal-sicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se neces-sario | Girare il piatto a metà cottura. |
| 7 - 8 | Frittura, sfornato di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Girare il piatto a metà cottura. |
| 9 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato. | | |

7. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e

alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.



8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|--|---|--|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. |
| | È saltato il fusibile. | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Toccare solo un tasto sensore. |
| | Sospendi è in funzione. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. | Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione. | Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia". |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore. | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore. |
| Il piano di cottura si disattiva. | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  . | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
|  si accende. | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| La barra dei comandi lampeggia. | Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta. | Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|-----------------------------|---|---|
| E e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura. | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è corretto. | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |

8.2 Qualora non sia 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 identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello IKE42640KB
 Tipo 61 A2A 00 AD
 Induzione 3.65 kW
 Numero di serie
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Prodotto in: Germania
 3.65 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min.] | Diametro delle pentole [mm] |
|---------------------------|---|----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Anteriore centrale | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Parte posteriore centrale | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in

tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto*

| | | |
|--|-------|-------------------------|
| Identificazione modello | | IKE42640KB |
| Tipo di piano cottura | | Piano cottura a incasso |
| Numero di zone di cottura | | 1 |
| Tecnologia di riscaldamento | | Induzione |
| Lunghezza (L) e larghezza (W) dell'angolo cottura | Medio | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking) | Medio | 182,4 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni


Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.


10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

11. 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.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzgu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 206 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 208 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 210 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 213 |
| 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 214 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 218 |
| 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 220 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 220 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 222 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 222 |
| 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 223 |

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces

nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒĢINIET dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiel nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiel ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārlicinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.

- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārliedzinieties, lai tiktu uzstādīts atdalošais panelis, kas ir izgatavots no saplākšņa, virtuves karkasa materiāla vai citu neuzliesmojošu materiāla saskaņā ar iekārtu, lai nepieļautu piekļuvi apakšā.
- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.
- Pārliedzinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.

2.2 Pieslēgums elektroīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un

izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekšējās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekļūstusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.

- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītnis

Lietojiet iebūvējamās plītnis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

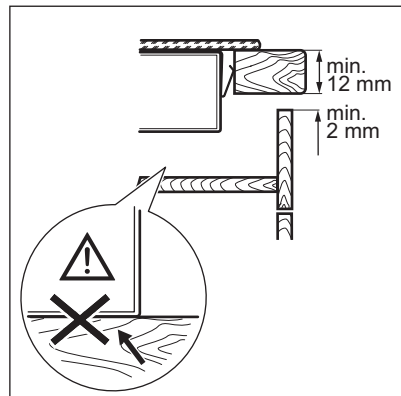
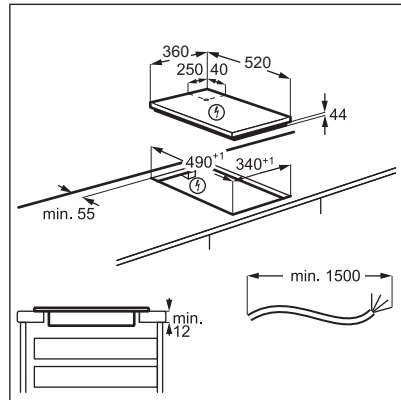
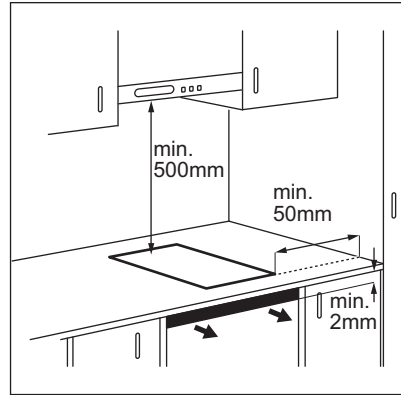
3.3 Strāvas padeves kabelis

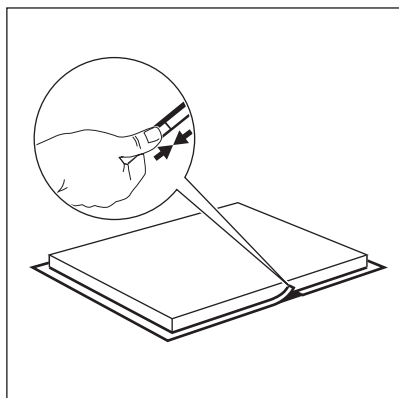
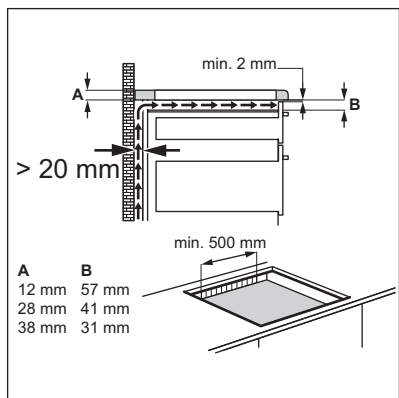
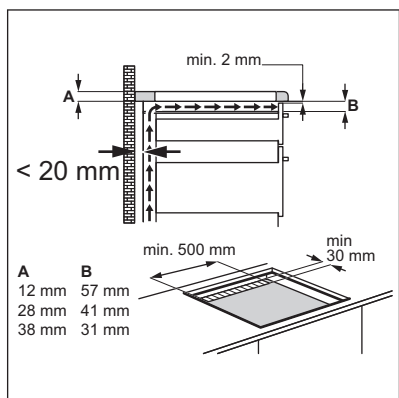
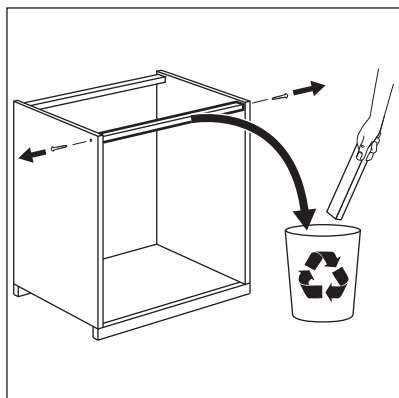
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

3.4 Bļivējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Noīriet darba virsmu gar izgriezto zonu.
2. Uzlieciet pievienoto 2x6 mm bļivējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Nestiepiet to. Pārliecinieties, ka bļivējuma loksnes gali atrodas plīts vienas puses vidū.
3. Griežot bļivējuma loksni, nogrieziet par dažiem mm vairāk.
4. Savienojiet abus bļivējuma loksnes galus kopā.

3.5 montāža





3.6 Vairāk nekā vienas virsmas uzstādīšana

 Izmantojiet tikai īpašu karstumizturīgu silikonu.

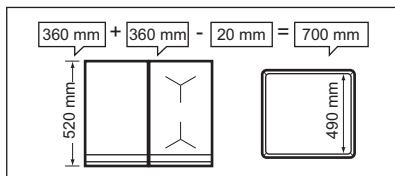
Izgriezums darba virsmā

Attālums no sienas vismaz 50 mm

Garums 490 mm

Platums visu uzstādāmo ierīču platumu summa mīnuss 20 mm

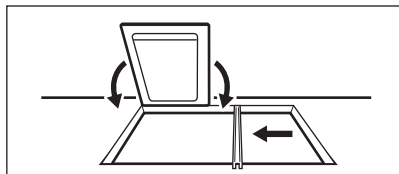
Piemērs:



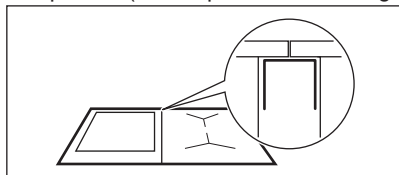
Montāža

- Aprēķiniet pareizus izgriezuma izmērus.
- Sagatavojiet darba virsmas izgriezumu.
- Novietojiet ierīces uz mīksta virsmas (piem., segas) tā, lai apakšpuse būtu vērstā uz augšu.
- Uzstādot Teppan Yaki, pievienojiet komplektācijā iekļauto blīvi tā apakšējai malai gar stikla keramikas ārējo malu. Viegli pieskrūvējiet fiksējošās plāksnes atbilstošajās atverēs aizsarkorpusā.
- Ievietojiet pirmo ierīci darba virsmas izgriezumā. Uzstādiet savienojuma stieni

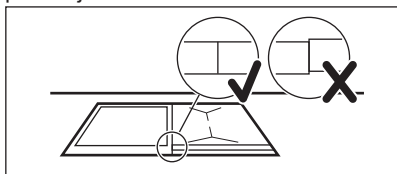
zem ierīces tā, lai pusi platuma vēl varētu redzēt — tas atbalsfīs nākamo ierīci.



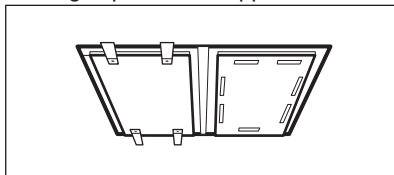
- Uzstādot Teppan Yaki, viegli ieskrūvējiet fiksējošās plāksnes pie darba virsmas no apakšas (ierīces priekšā un aiz mugurē).



- Ievietojiet nākamo ierīci darba virsmas izgriezumā. Pārliedzinieties, ka ierīču priekšējās malas atrodas vienā līmenī.



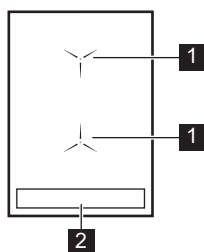
- Pārējās ierīces, kas nav Teppan Yaki, nofiksējiet ar fiksējošām atspērēm.
- Beigās pievelciet Teppan Yaki skrūves.



- Izmantojiet silikona blīvējumu tukšumos starp ierīcēm un starp ierīcēm un darba virsmām.
- Cieši piespiediet gumijas formu pie stikla keramikas un lēnām virziet to gar malu, lai izspiestu lieko silikonu.
- Uzpildiet uz silikona nedaudz ziepjūdeni, lai izlīdzinātu malas ar pirkstu.
- Neaiztieciet silikonu, līdz tas nav sacietējis - tas var aizņemt apmēram vienu dienu.
- Uzmanīgi nogrieziet silikona atliekas ar asmeni.
- Notīriet stikla virsmu.

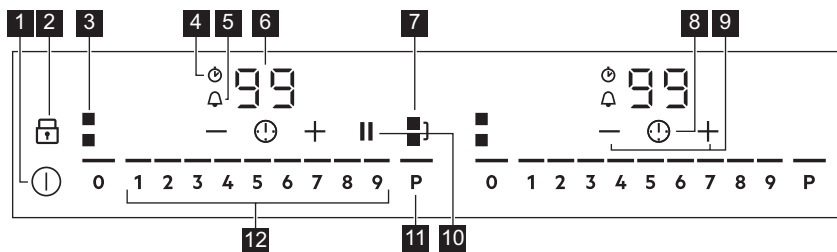
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas virsma
- 2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

| Sensora lauks | Komentāri |
|---------------|---|
| 1 | ⌚ Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija. |
| 2 | 🔒 Bloķētājs vai Bērnu drošības sistēma ieslēgšana un izslēgšana. |
| 3 | ■ Aktīvās zonas rādīšana. |
| 4 | ⌚ Indikators CountUp Timer |
| 5 | 🔔 Indikators Laika atskaites taimeris |
| 6 | - Taimera displejs: 00–99 minūtes. |
| 7 | 🌉 Bridge ieslēgšana un izslēgšana un pārslēgšanās starp režīmiem. |
| 8 | ⌚ Taimeris funkciju atlase. |
| 9 | + / - Laika pagarināšana un saīsināšana. |
| 10 | Pauze ieslēgšana un izslēgšana. |
| 11 | P PowerBoost ieslēgšana. |
| 12 | - Karsēšanas pakāpes iestatīšana. 0–9. |

5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⌚ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

Pēc plīts ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc plīts izslēgšanas tas nodzīst.

5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,

- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieļi). Plīts virsma deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai noīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijušies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

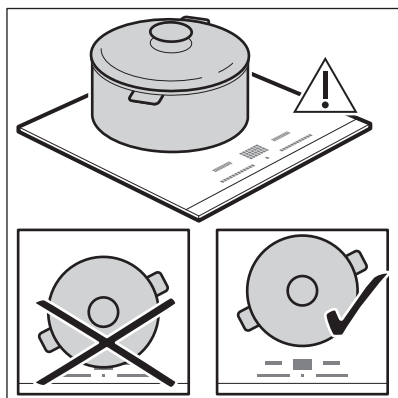
| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 stundām |
| 3 - 4 | 5 stundām |
| 5 | 4 stundām |
| 6 - 9 | 1,5 stundām |

5.3 Gatavošanas zonas lietošana



UZMANĪBU!

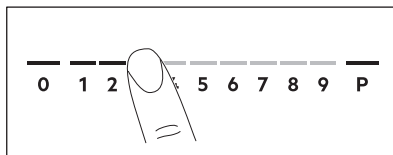
Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa. Pastāv elektronisko daļu bojājumu risks.



Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā.

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Kad novietojat ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā, plīts virsma to atpazīst un iedegas atbilstošā vadības joslā. Virs vadības joslas iedegas sarkanais gatavošanas zonas indikators, norādot uz katla pozīciju. Katrs vadības paneļa laukums pārstāv vienu gatavošanas zonu uz indukcijas gatavošanas virsmas. Zonu indikatori norāda, kuru gatavošanas zonu kontrolē attiecīgā vadības joslā.

5.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Jūs varat arī virzīt pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu.
2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Kad jūs novietojat katliņu uz gatavošanas zonas un iestatāt karsēšanas pakāpi, tā nemainās 2 minūtes pēc katliņa noņemšanas. Vadības joslas un gatavošanas zonas indikators mirgo 2 minūtes. Ja jūs šajā laikā novietojat katliņu uz gatavošanas zonas vēlreiz, karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas. Pretējā gadījumā gatavošanas zona izslēdzas.

5.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

≡ / = / - Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.


Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi. Kad plīts ir deaktivizēta, indikatori joprojām deg. Tie pazūd, kad plīts virsma ir pietiekami atdzisusi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

5.6 Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena. Funkciju var izmantot ar lielākiem ēdiena gatavošanas traukiem.

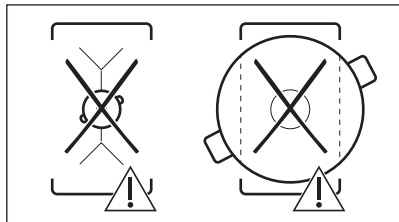
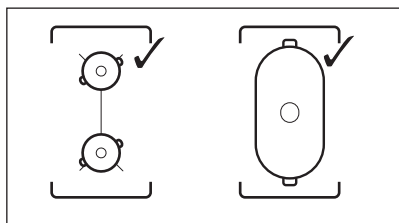
1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosiedz abu zonu centri.


 paliek balts.

2. Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

3. Iestatiet sildīšanas pakāpi.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam.



Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

5.7 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz īsu laiku.

Pieskarieties pie **P**, lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai.



Simbols paliek sarkans.

Funkcija izslēdzas automātiski.




Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

5.8 Pauze

Šīs funkcijas darbības laikā var izmantot simbolus  un .

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Nospiediet , lai aktivizētu funkciju, piespiediet taustiņu.

Simbols iedegas sarkanā krāsā. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet .


Simbols iedegas baltā krāsā. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.






5.9 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.




Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi un tad funkciju.


1. Pieskarieties pie , lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku.

Displejā iedegas taimera cipari  un indikatori  un .  iedegas sarkanā krāsā un  iedegas baltā krāsā.

Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori pazūd pēc 4 sekundēm.







2. pieskarieties pie  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes).

Pēc 3 sekundēm taimeris sāk laika atskaiti automātiski. Indikatori , , un  izdziest.

 paliek sarkanā krāsā.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un


sāk mirgot . Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties .



Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu  displejā. Alternatīvi iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Atskan skaņas signāls, un taimeris ir atcelts.

CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Pieskarieties pie  divas reizes, lai ieslēgtu funkciju.





Indikatora  paliek sarkans, taimeris sāk skaitīt laiku automātiski.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Kad iedegas indikators, pieskarieties pie .


Laika atgādinājums



Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un bez neviena gatavošanas zonas nedarbojas.







Lai ieraudzītu vadības paneli, novietojiet katlu uz gatavošanas zonas.


1. Pieskarieties pie , līdz indikators  paliek sarkans, lai aktivizētu funkciju.
2. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie  vai .

Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm. Indikatori ,  un  izdziest.

 paliek sarkanā krāsā. Kad funkcija ir iestatīta, katlu var noņemt.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot  Pieskarieties pie , lai izslēgtu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu  displejā.

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


5.10 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejašu sildīšanas pakāpes maiņu.

 Funkciju nepieciešams aktivizēt katrai ierīcei atsevišķi.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.


Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Simbols kļūst sarkans un mirgo.

Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu . Simbols paliek balts.


 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.


5.11 Bērnu drošības sistēma





Šī funkcija nepieļauj nejašu plīts ieslēgšanu un lietošanu.


 Funkciju nepieciešams aktivizēt katrai ierīcei atsevišķi.

Aktivizējiet plīts virsmu vispirms un neiestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tā paliek sarkana. Vadības joslas pazūd. Izslēdziet plīti.








 Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva.


Lai deaktivizētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: Aktivizējiet plīts virsmu ar .  iedegas. Pieskarieties pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Iestatiet sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā. Plīti var darbināt. Kad plīts virsma tiek izslēgta ar , funkcija joprojām ir aktīva.

Lai pastāvīgi deaktivizētu funkciju: izslēdziet plīts virsmu un neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Izslēdziet plīti.

5.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Vispirms izslēdziet plīts virsmu.

1. Pieskarieties pie  3 sekundes, lai aktivizētu funkciju. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
2. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.
3. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:
 -  - skaņas ir izslēgtas
 -  - skaņas ir ieslēgtas
4. Nogaidiet, līdz plīts virsma automātiski izslēdzas, lai apstiprinātu savu izvēli.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskarieties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

5.13 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves

ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo strāvas apjomu (skatiet tehnisko datu plāksnīti), gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības panelis rāda maksimālos iespējamos karsēšanas iestatījumus.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Funkcijas aktivizācija ir atkarīga no gatavošanas trauku izmēra un to skaita.

6. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīd katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā

"Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;

- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.
- Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

6.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|--|---------------------|---|
| 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku. |
| 1 - 2 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |
| 1 - 2 | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku. |
| 2 - 3 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 3 - 4 | Dārzenu, zivju, gaļas tvaicēšana. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 4 - 5 | Kartupeļu tvaicēšana. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 4 - 5 | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas. |
| 6 - 7 | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicle, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |

| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|---|--------------|------------------------------------|
| 7 - 8 | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki. | 5 - 15 | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 9 | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā. | | |
| P | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un

ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

8. PROBLĒMRISINĀŠANA







BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|--|--|
| | Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Notīriet vadības paneli. |
| Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām. | Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi. | Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība". |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem. |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta. | Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka. |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators. | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iedegas  . | Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Mirgo vadības josla. | Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta. | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati". |
| Iedegas  un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda. | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |

8.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa

centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā

apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī
garantijas perioda laikā. Informācija par

garantijas periodu un pilnvaroto servisa
centru ir norādīta garantijas grāmatinā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IKE42640KB:

Veids 61 A2A 00 AD

Indukcija 3.65 kW

Sēr. Nr.

AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 597 552 00

220 – 240 V 50 – 60 Hz

Ražots: Vācija

3.65 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā karsēšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|--------------------|--|----------------|--|---|
| Vidū priekšā | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Aizmugurējā vidējā | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10. ENERGOEFEKTIVĀTE

10.1 Produkta informācija*

| | | |
|---|-----------------------|------------------------|
| Modeļa identifikācija | IKE42640KB | |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma | |
| Gatavošanas zonu skaits | 1 | |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija | |
| Gatavošanas zonas garums (G) un platums (P) | Vidus | G 36,5 cm P 27,5 cm |
| Gatavošanas virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric cooking) | Vidus | 182,4 Wh / kg |
| Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob) | 182,4 Wh / kg | |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Plīts virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.


10.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 224 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 226 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 229 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 232 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 233 |
| 6. PATARIMAI..... | 236 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 238 |
| 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 238 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS..... | 240 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 240 |
| 11. APLINKOS APSAUGA..... | 241 |

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo

ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.

- **ATSARGIAI:** Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- **DĖMESIO:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.

- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.

- Jokiū būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langų. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu būtina padėkite pertvarą, pagamintą iš klijuotos faneros, virtuvinės karkasinės medžiagos ar kitų nedegių medžiagų, kad nebūtų galima pasiekti jo apačios.
- Pertvara turėtų visiškai uždengti po kaitlente esančią sritį.
- Įsitikinkite, kad tarp darbaltalio ir prietaiso būtų paliktas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neatlygina už žalą, patirtą dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektrinis jungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusį prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotą aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogoimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.

2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius.
- Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Išmetimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

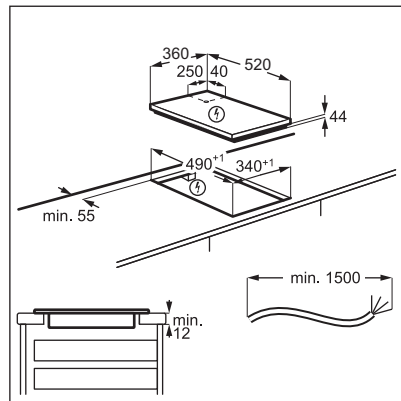
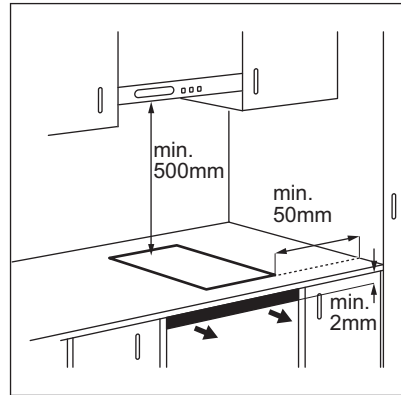
3.3 Sujungimo kabelis

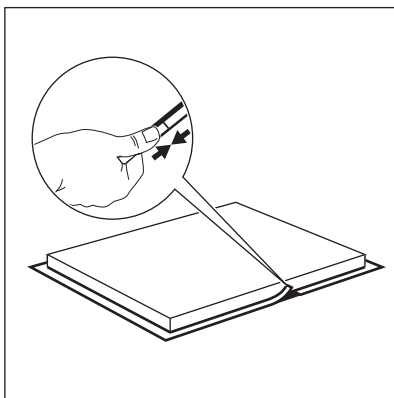
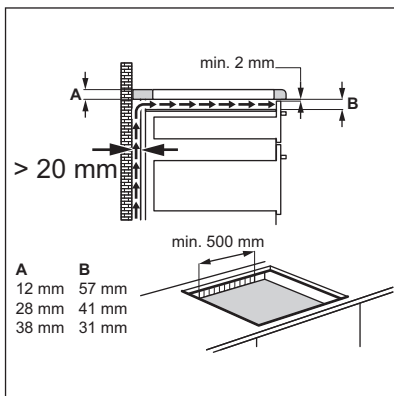
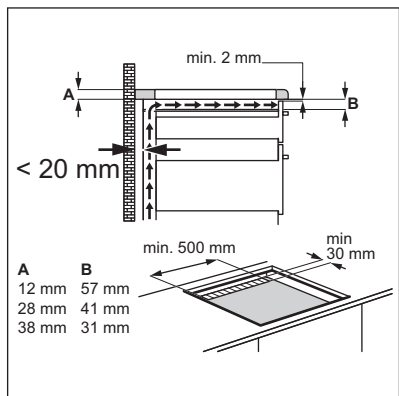
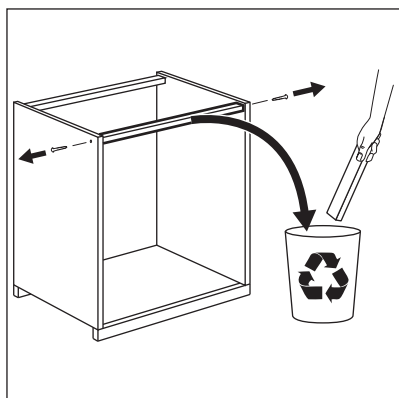
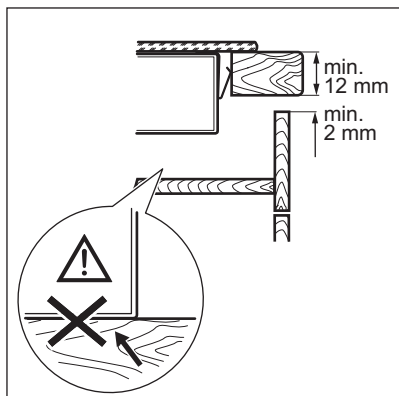
- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įrengimas ant viršaus

1. Nuvalykite stalviršį aplink išpjautą plotą.
2. Priklijuokite pateiktą 2 x 6 mm sandariklio juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Juostos netempkite. Įsitikinkite, kad sandariklio juostos galai yra vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Kai kerpate sandariklio juostą, pridėkite kelis milimetrus ilgio.
4. Sujunkite abu sandariklio juostos galus kartu.

3.5 Surinkimas





3.6 Daugiau nei vienos kaitlentės montavimas

i Naudokite tik specialų karščiui atsparų silikoną.

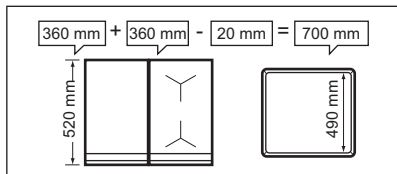
Stalviršio išpjova

Atstumas iki mažiausiai 50 mm
sienos

Ilgis 490 mm

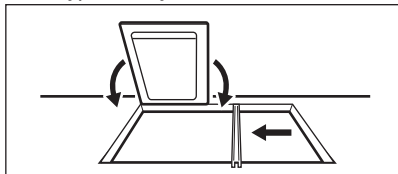
Plotis visų montuojamų prietaisų pločio suma atėmus 20 mm

Pavyzdys:

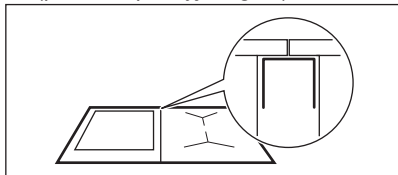


Surinkimas

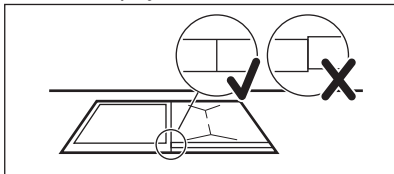
- Teisingai apskaičiuokite išpjovų matmenis.
- Paruoškite stalviršio išpjovą.
- Padėkite prietaisus ant minkšto paviršiaus (pavyzdžiui, antklodės) apatinė dalimi į viršų.
- „Teppan Yaki“ atveju, pritvirtinkite pristatytą sandariklio juostelę prie apatinio krašto, palei stiklo keramikos išorinį kraštą. Ne iki galo įsukite fiksavimo plokštes į tinkamas skylės apsauginiame korpuse.
- Įdėkite pirmąjį prietaisą į išpjovą stalviršyje. Sumontuokite jungiamąją juostą po prietaisu taip, kad pusė jos pločio vis dar būtų matoma – ji prilaikys kitą prietaisą.



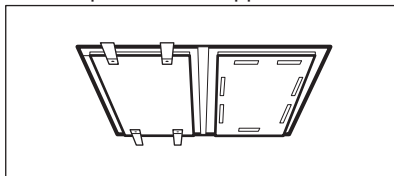
- „Teppan Yaki“ atveju ne iki galo įsukite fiksavimo plokštes į darbatalį iš apačios (prietaiso priekyje ir gale).



- Įdėkite kitą prietaisą į išpjovą stalviršyje. Pasirūpinkite, kad prietaisų priekiniai kraštai sutaptų.



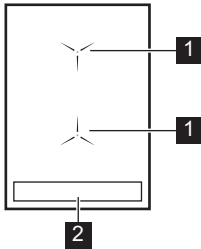
- Kitus prietaisus nei „Teppan Yaki“, tvirtinkite naudodami užfiksuojamas spyruokles.
- Gale priveržkite „Teppan Yaki“ varžtus.



- Silikonu užsandarinkite tarpus tarp prietaisų ir tarp prietaisų bei stalviršio.
- Guminę formą tvirtai prispauskite prie stiklo keramikos ir lėtai traukite palei kraštus, kad išspausstumėte nereikalingą silikoną.
- Ant silikono šiek tiek užpilkite muiluoto vandens ir pirštu išlyginkite kraštus.
- Nelieskite silikonu, kol nesukietės; tai gali užtrukti maždaug vieną dieną.
- Atsargiai pašalinkite išlindusį silikoną skutimosi peiliuku.
- Nuvalykite stiklinį paviršių.

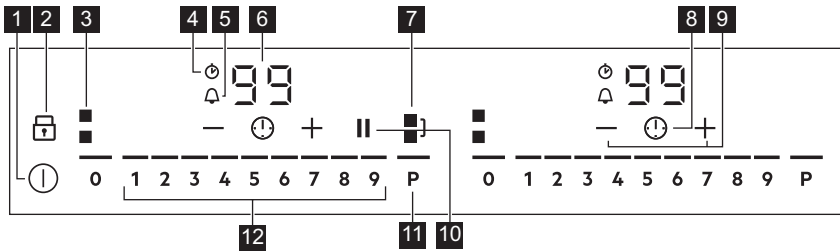
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2** Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

| Jutiklio laukas | Pastaba |
|-----------------|---|
| 1 | Ijungti ir išjungti kaitlentę. |
| 2 | Ijungti ir išjungti Užraktas arba Apsaugos nuo vaikų įtaisas. |
| 3 | Aktyviai kaitvietei parodyti. |
| 4 | CountUp Timer indikatorius. |
| 5 | Laikmatis indikatorius. |
| 6 - | Laikmačio ekranas: 00–99 min. |
| 7 | Ijungti ir išjungti Bridge ir pakeisti režimą. |
| 8 | Laikmatis funkcijoms pasirinkti. |

| Jutiklio laukas | | Pastaba |
|-----------------|-------|---------------------------------|
| 9 | + / - | Padidinti arba sumažinti laiką. |
| 10 | | Ijungti ir išjungti Pauzė. |
| 11 | P | Ijungti PowerBoost. |
| 12 | - | Nustatyti kaitinimo lygį: 0–9. |

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

Valdymo skydelis įsijungia, kai įjungiате kaitlentę, ir išsijungia, kai ją išjungiате.

5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

| Kaitinimo lygis | Kaitlentė išsijungia po |
|-----------------|-------------------------|
| 1–2 | 6 valandų |
| 3–4 | 5 valandų |

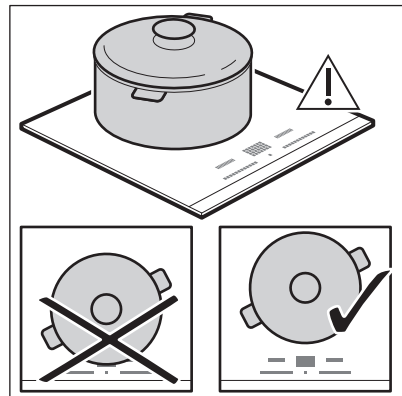
| Kaitinimo lygis | Kaitlentė išsijungia po |
|-----------------|-------------------------|
| 5 | 4 valandų |
| 6–9 | 1,5 valandos |

5.3 Kaitvietės naudojimas



DĖMESIO

Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio. Galima sugadinti elektronines dalis.



Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.

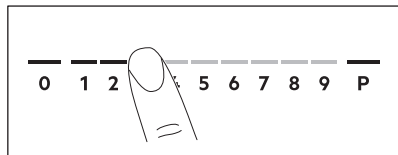
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai uždedate prikaistuvį tinkamoje padėtyje, kaitlentė atpažįsta jį ir įsijungia atitinkama valdymo juosta. Virš valdymo juostos

atsiranda raudonas kaitvietės indikatorius ir rodo puodo padėtį.

Kiekvienas kvadratas valdymo skydelyje reiškia vieną kaitvietę ant indukcinio maisto gaminimo paviršiaus. Kaitviečių indikatoriai rodo, kuri kaitvietė yra valdoma atitinkamoje valdymo juostoje.

5.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujimą karščio nustatymą. Karščio nustatymą galite pakeisti ir pasirinkti pirštu slinkdami išilgai valdymo juostos.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0. Kai uždodate puodą ant kaitvietės ir nustatote kaitinimo lygį, jis lieka toks pats 2 minutes, kai nuimate puodą. Valdymo juosta ir kaitvietės indikatorius mirksi 2 minutes. Jeigu per šį laiką vėl ant kaitvietės uždėsite puodą, kaitinimo lygis vėl bus suaktyvintas. Kitu atveju kaitvietė išsijungs.

5.5 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

☹ / = / - Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Kai kaitlentė išjungta, indikatoriai vis dar yra matomi. Kai kaitlentė yra pakankamai atvėsusi, jie išnyksta. Taip pat gali išjungti kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

5.6 Bridge

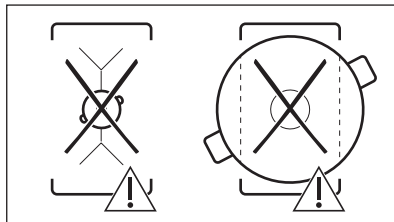
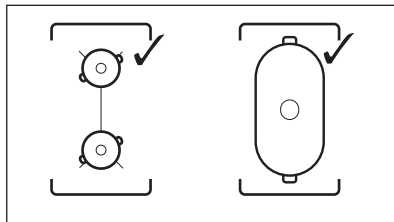
Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena. Šią funkciją galite naudoti dideliame prikaistuviui.

1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.

■] tampa balta.

2. Palieskite ■], kad įjungtumėte funkciją.
3. Nustatykite kaitinimo lygį.

Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikšti už pažymėtos srities.



Norėdami išjungti funkciją, palieskite ■]. Kaitvietės veikia atskirai.

5.7 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukciniai kaitvietei; tai priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Palieskite P, kad įjungtumėte kaitvietės funkciją.

Simbolis tampa raudonas.

Funkcija automatiškai išsijungia.





Maksimalios trukmės vertės rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

5.8 Pauzė

Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius ⊕ ir ||.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką  .
[sijungia raudonas simbolis. Kaitinimo lygis sumažės iki 1.


Jeigu norite išjungti funkciją palieskite  .
[sijungs baltas simbolis.[sijungs ankstesnio kaitinimo parinktis.






5.9 Laikmatis

Laikmatis



Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.







Pirmiausiai nustatykite kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti laiką, palieskite  .






Ekrane rodomi laikmačio skaitmenys  bei indikatoriai  ir  .  šviečia raudona, o  – baltai.

Jeigu laikmatis nenustatytas, po 4 sekundžių visi indikatoriai išnyksta.

2. Palieskite  arba  laikui nustatyti (00–99 minutės).

Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai pradeda atgalinę atskaitą. Indikatoriai  ,  ir  išnyksta.  šviečia raudonai. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi  . Norėdami išjungti signalą, palieskite  .


Norėdami išjungti funkciją: palieskite  .



Užsidega indikatoriai  ir  . Naudokite  arba  , kad nustatytumėte  ekrane. Arba nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Girdėsis garso signalas, o laikmatis bus išjungtas.

CountUp Timer (Pradinės laiko atskaitos laikmatis)

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Palieskite du kartus  , kad įjungtumėte funkciją.





Indikatorius  šviečia raudonai, laikmatis automatiškai pradeda skaičiuoti laiką.




Norėdami išjungti funkciją: palieskite  . Kai įsizižebia indikatoriai, palieskite  .


Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietė neveikia.

Norėdami matyti valdymo skydelį, padėkite puodą ant kaitvietės.

1. Lieskite  , kol indikatorius  taps raudonas,– funkcijai aktyvinti.
2. Palieskite  arba  , kad nustatytumėte laiką.






Funkcija [sijungs automatiškai po 4 sekundžių. Indikatoriai  ,  ir  išnyksta.


 lieka raudonas.

Kai nustatote funkciją, galite nukelti puodą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi  . Palieskite  signalui išjungti.


Norėdami išjungti funkciją: palieskite  .

Įsizižebia indikatoriai  ir  . Naudokite  arba  , kad nustatytumėte  ekrane.


 Ši funkcija neturi poveikio jokios kaitvietės veikimui.


5.10 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

 Kiekvienam prietaisui turite aktyvinti funkciją atskirai.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite  , kad įjungtumėte funkciją. Simbolis tampa raudonas ir mirksi.

Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite  . Simbolis tampa baltas.

 Išjungus kaitlentę, išjungžiama ir ši funkcija.


5.11 Apsaugos nuo vaikų įtasis

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.



Kiekvienam prietaisui turite aktyvinti funkciją atskirai.

Pirmausiai įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio.




Lieskite , kol taps raudona, kad įjungtumėte funkciją. Valdymo juosta išnyksta. Išjunkite kaitlentę.




Išjungus kaitlentę, funkcija vis dar aktyvi.

Norėdami išjungti funkciją tik vienam

maisto gaminimui: Įjunkite kaitlentę su .


 įsijungia. Lieskite , kol taps baltas. Rodomos valdymo juostos. Per 50 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį. Galite naudoti kaitlentę. Išjungus kaitlentę su , funkcija vis dar aktyvi.

Norėdami visam laikui išjungti

funkciją: įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio. Lieskite , kol taps balta. Rodomos valdymo juostos. Išjunkite kaitlentę.

5.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)


Pirmausiai įjunkite kaitlentę.



1. Lieskite  3 sekundes, kad įjungtumėte funkciją.

Ekranas įsijungia ir išsijungia.


2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .


 arba  rodoma.

3. Palieskite laikmačio  , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti
-  – garso signalai įjungti

4. Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtumėte pasirinkimą.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate 
- Laikmatis išsijungia
- Laikmatis išsijungia
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

5.13 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitlentei pasiekus turimos galios ribą (žr. vardinę lentelę), kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Funkcijos įsijungimas priklauso nuo prikaustuvių dydžio ir kiekio.

6. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereikia jokio gedimo.

6.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|-------------------|---|---------------|--|
| 1 | Išsaugoti maistą šiltą. | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį. |
| 1 - 2 | Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė. | 5 - 25 | Reguliariai pamaišykite. |
| 1 - 2 | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams. | 10 - 40 | Ruoškite uždengę dangčiu. |
| 2 - 3 | Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50 | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4 | Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą. | 20 - 45 | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio. |

| Kaitros parink-tis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|--------------------|--|----------------|---|
| 4 - 5 | Garuose ruošti bulves. | 20 - 60 | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens. |
| 4 - 5 | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. | 60 - 150 | Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai. |
| 6 - 7 | Švelniai kepinai: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal po-reikį | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 7 - 8 | Stipriai kepinai: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius. | 5 - 15 | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 9 | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinai mėsa (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes. | | |
| P | Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta. | | |

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.





8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

| Trikitis | Galima priežastis | Veiksmai |
|--|--|---|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. |
| | Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų. | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką. |
| | Veikia Pauzė. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| | Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų. | Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio. | Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai. | Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“. |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas. | Nuimkite objektą nuo kaitviečių. |
| Kaitlentė išsijungia. | Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  . | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių. |
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia. | Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis. | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų. | Garsas yra išjungtas. | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia  . | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Mirksi valdymo juostelė. | Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė uždegtą tik dalinai. | Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų. |
| | Netinkamas indas. | Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“. |
|  ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida. | Įšjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei problema pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą. | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas. |

8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso

techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliojotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliojotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis IKE42640KB
Tipas 61 A2A 00 AD
Indukcija 3.65 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 597 552 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
3.65 kW



9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (džiausias kaitros lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost džiausia trukmė [min.] | Gaminimo indo skersmuo [mm] |
|---------------------|---|----------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Vidurinis priekinis | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Vidurinė galinė | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių

skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį*

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Modelio identifikatorius | IKE42640KB |
| Kaitlentės tipas | Integruota kaitlentė |
| Kaitviečių sričių skaičius | 1 |
| Kaitinimo technologija | „Induction“ |

| | | |
|---|---------|------------------------|
| Kaitvietės ilgis (L) ir plotis (W) | Vidurys | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Kaitviečių srities energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Vidurys | 182,4 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

*Skirta Europos Sąjungai, pagal ES reglamentą 66/2014. Baltarusijai pagal STB 2477-2017, A priedą. Ukrainai pagal 742/2019.

EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai


Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.


10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registeraeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 242 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 244 |
| 3. MONTERING..... | 246 |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE..... | 249 |
| 5. DAGLIG BRUK..... | 250 |
| 6. RÅD OG TIPS..... | 254 |
| 7. STELL OG RENGJØRING..... | 255 |
| 8. FEILSØKING..... | 256 |
| 9. TEKNISKE DATA..... | 257 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV..... | 258 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 258 |

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følger av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.

- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.

- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dørrer eller vinduer er åpne.
- Hvis apparatet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av apparatet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et separasjonspanel av kryssfiner, materiale som er godkjent til bruk i kjøkkenet eller andre ikke-brennbare materialer under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Separasjonspanelet må dekke området under koketoppen helt.
- Sørg for at ventilasjonsavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kablet.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en

elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern all emballasje, merking og beskyttelsesfilm (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du umiddelbart koble apparatet fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra

induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.

- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre

formål, for eksempel oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre romsområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

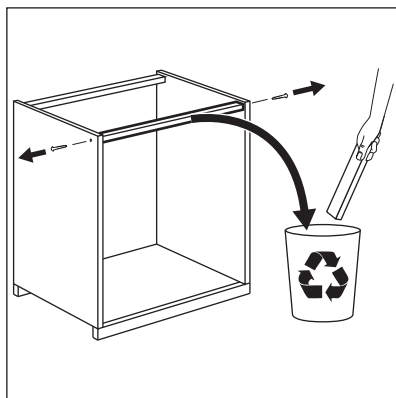
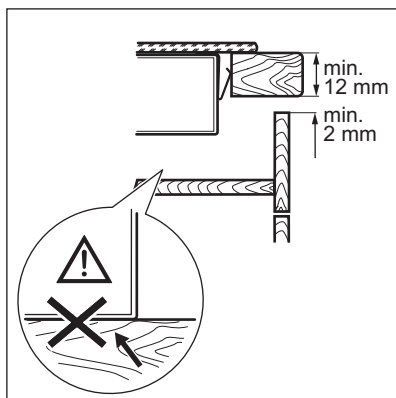
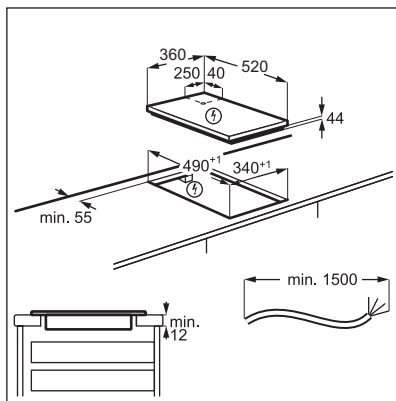
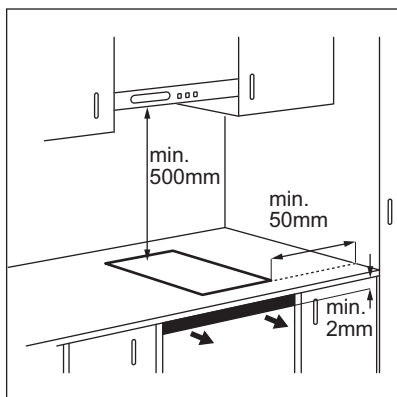
3.3 Tilkoblingskabel

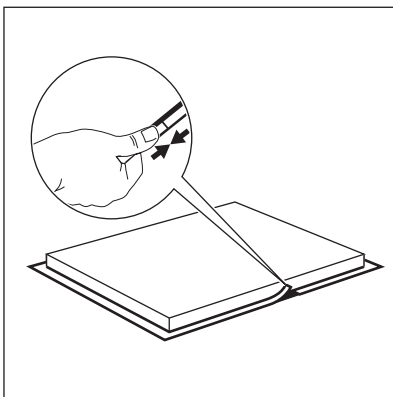
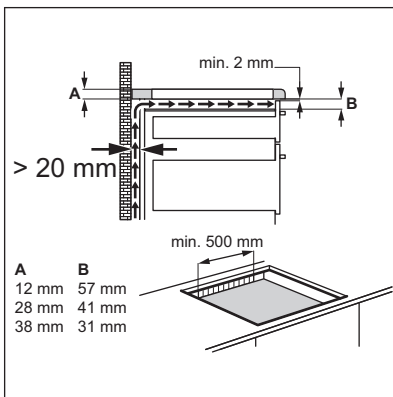
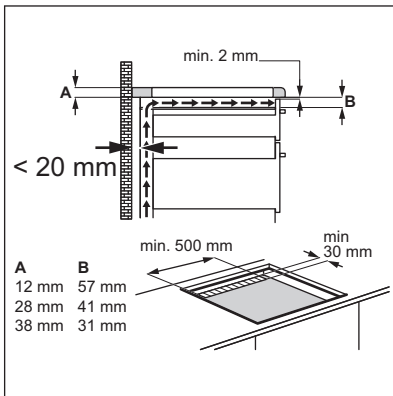
- Komfyrtoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet 2x6 mm som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

3.5 Montering





3.6 Installasjon av mer enn én koketopp



Bruk kun en spesiell varmebestandig silikon.

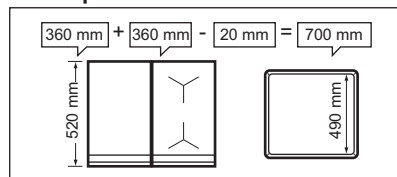
Utskjæring av benkeplate

Avstand fra minimum 50 mm
veggen

Lengde 490 mm

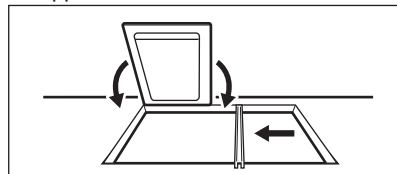
Bredde summen av alle bredder på koketop-
pene du monterer, minus 20 mm

Eksempel:

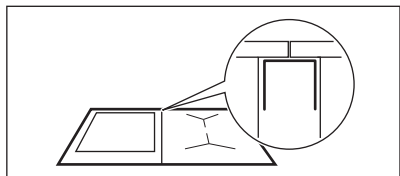


Sammenstilling

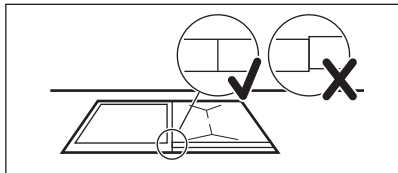
- Beregn riktige dimensjoner for utsparring.
- Forbered utskjæringen av topplaten.
- Plasser apparatene med bunnen opp på et mykt underlag, for eksempel et teppe.
- Når det gjelder Teppan Yaki, fest tetningsbåndet som følger med til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Skru festeplatene forsiktig inn i de riktige hullene i beskyttelsesrammen.
- Sett inn det første apparatet i utskjæringen. Fest forbindelsesstangen under apparatet slik at halvparten fortsatt er synlig. Den vil være støtte for det neste apparatet.



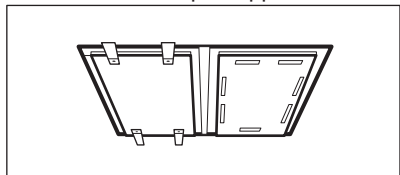
- For Teppan Yaki må du skru festeplatene inn i utskjæringen nedenfra (fra forsiden og bak av apparatet).



- Sett inn det neste apparatet i utskjæringen. Sørg for at forkanten av koketoppene flukter.



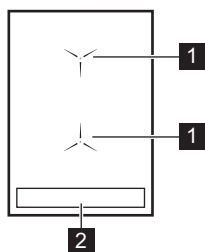
- Fiksér apparatene, bortsett fra Teppan Yaki, ved hjelp av fjærer som kan klikkes på plass.
- Stram skruene på Teppan Yaki til slutt.



- Bruk silikon til å tette mellomrommene mellom koketoppene og mellom koketoppene og topplaten.
- Trykk gummiformen bestemt mot glasskeramikken og dra den langsomt langs kantene for å presse ut overflødig silikon.
- Ha litt såpevann på silikonet, og glatt ut kantene med en finger.
- Ikke rør silikonet før den har størknet. Dette kan ta opptil en dag.
- Bruk et barberblad og fjern forsiktig overflødig silikon.
- Rengjør glassoverflaten.

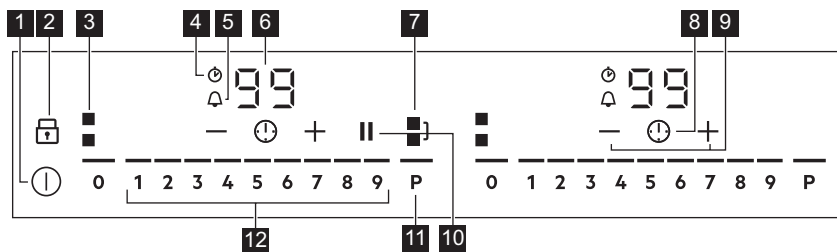
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonsplatetopp
- 2 Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

| Sensorfelt | Beskrivelse |
|------------|---|
| 1 | ⏻ Slå komfyrtoppen av og på. |
| 2 | 🔒 For å aktivere og deaktivere Sperre eller Barnesikringsenhet. |
| 3 | ■ For å vise den aktive sonen. |
| 4 | 🕒 CountUp Timer-indikator. |
| 5 | 🔔 Timer med nedtelling-indikator. |
| 6 | - Tidsurdisplay: 00 - 99 minutter. |
| 7 | 🔗 Aktivere og deaktivere Bridge og veksle mellom modusene. |
| 8 | 🕒 For å velge Tidtager-funksjoner. |
| 9 | + / - For å øke eller redusere tiden. |
| 10 | ⏸ For å aktivere og deaktivere Pause. |
| 11 | P For å aktivere PowerBoost. |
| 12 | - For å stille inn et effekttrinn: 0 - 9. |


5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

Kontrollpanelet kommer på når du aktivere komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen.

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

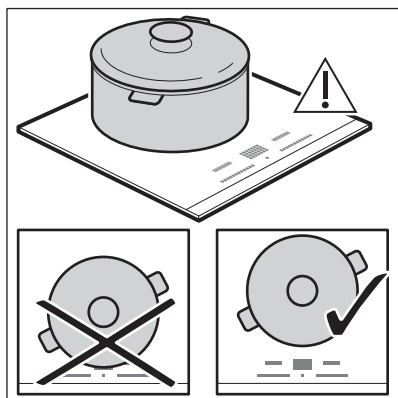
| Varmeinnstilling | Komfyrtoppen deaktiveres etter |
|------------------|--------------------------------|
| 1 – 2 | 6 timer |
| 3 – 4 | 5 timer |
| 5 | 4 timer |
| 6 – 9 | 1,5 time |

5.3 Slik bruker du kokesonene



FORSIKTIG!

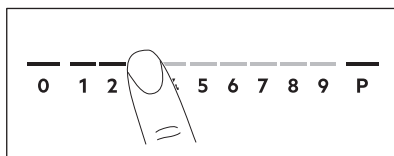
Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Når du setter kokekaret i rett posisjon, kjenner koketoppen den igjen og passende betjeningslinje kommer på. En rød kokesoneindikator vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten. Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en kokesone på induksjonskokeoverflaten. Soneindikatorer viser hvilken kokesone som kontrolleres av passende betjeningslinje.

5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen. Du kan også bevege fingeren langs betjeningslinjen for å angi eller endre effekttrinnet for en kokesone.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0. Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn varmen forblir det likt i 2 minutter etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen og kokesoneindikatoren blinker i 2 minutter. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

5.5 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

☰ / = / - Det er fare for brannskade som følge av restvarme.

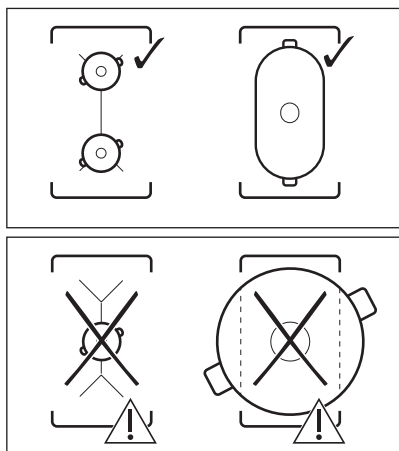
Indikatorerne viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Når koketoppen er deaktivert, er indikatorerne fortsatt synlige. Når koketoppen er kald nok, forsvinner de. Indikatorerne kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

5.6 Bridge

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én. Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner.
Kokekaret må dekke midten av hver sone.
■] blir hvit.
2. Berør ■] for å aktivere funksjonen.
3. Innstilling av varmeeffekten.
Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen: berør ■]. Kokesonene opererer uavhengig av hverandre.

5.7 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen.
Symbolet blir rødt.
Funksjonen deaktiveres automatisk.

i For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

5.8 Pause

Når funksjonene er aktiv, ⏸ og || kan symboler brukes.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

Trykk på || for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt. Varmeinnstillingen senkes til 1.

For å deaktivere funksjonen: trykk på ||. Symbolet blir hvitt. Den forrige varmeinnstillingen tennes.

5.9 Tidtaker

🔔 Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.

1. Berør ⏸ for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene 00 og indikatorene + og - tennes på displayet. 🔔 blir rødt, og ⏸ blir hvit.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 4 sekunder.

2. Berør + eller - for å stille inn tiden (00 - 99 minutter).

Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene ⏸, + og - forsvinner. 🔔 forblir rødt.


Når tiden er slutt, hører du et signal og 00 blinker. For å slå av signalet berører du ⏸.


For å deaktivere denne funksjonen: berør ⏸.


Indikatorene + og - tennes. Bruk - eller + for å stille inn 00 på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.


CountUp Timer (Tidsur med optelling)

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge en kokesone er aktiv.

Berør  to ganger for å aktivere funksjonen.

Indikatoren  blir rød, og tidsuret starter å telle opp automatisk.



For å deaktivere denne funksjonen: berør .







Når indikatorene tennes, berører du .



Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men kokesonene ikke er i bruk.






For å se betjeningspanelet setter du et kokekar på kokesonen.


1. Berør  til indikatoren  blir rød for å aktivere funksjonen.

2. Berør  eller  for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorene ,  og  forsvinner.  forblir rød. Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør .

Indikatorene  og  lyser tennes. Bruk  eller  for å stille inn  på displayet.

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.10 Sperre


Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.


 Du må aktivere funksjonen for hvert apparat enkeltvis.

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

Symbolet blir rødt og blinker.

For å aktivere funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.


 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.11 Barnesikringsenhet


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

 Du må aktivere funksjonen for hvert apparat enkeltvis.

Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.


Berør  inntil den blir rød for å aktivere funksjonen.

Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.


 Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med

  tennes. Berør  til den blir hvit.


Betjeningslinjene vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen helt: Aktiver koketoppen og ikke still inn

varmeinnstillingen. Berør  inntil den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.



5.12 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)


Deaktiver koketoppen først.

1. Berør  i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.

Displayet slås på og så av.

2. Berør  i 3 sekunder.

 eller  tennes.

3. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

- **b i** – lydene er avslått
- **b □** – lydene er på

4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

Når funksjonen er satt til **b i**, kan du kun høre lydene når:

- du berører ①
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

5.13 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen

den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene. Koketoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Hvis koketoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Betjeningspanelet viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for kokesoner med redusert effekt.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.

6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

- klykkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

6.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når

du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| Varmeinnstilling | Bruk for å: | Tid (min) | Tips |
|------------------|--|-------------|---|
| 1 | Hold tilberedt mat varm. | etter behov | Sett et lokk på kokekaret. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin. | 5 - 25 | Rør fra tid til annen. |
| 1 - 2 | Størkning: luftige omeletter, bakte egg. | 10 - 40 | Tilbered med lokk. |
| 2 - 3 | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter. | 25 - 50 | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 3 - 4 | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt. | 20 - 45 | Tilsett et par spiseskjeer væske. |
| 4 - 5 | Damp poteter. | 20 - 60 | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter. |
| 4 - 5 | Lag større mengder mat, gryteretter og supper. | 60 - 150 | Opptil 3 l væske pluss ingredienser. |
| 6 - 7 | Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu halvveis. |
| 7 - 8 | Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff. | 5 - 15 | Snu halvveis. |
| 9 | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), frityrkoke pommes frites. | | |
| P | Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert. | | |

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør kaketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en specialskrape for glasset.

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

8. FEILSØKING






ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|--|--|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. |
| | Sikringen har gått. | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
| | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig. | Berør bare ett sensorfelt. |
| | Pause er aktivert. | Se «Daglig bruk». |
| Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene. | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet. | Rengjør betjeningspanelet. |
| | De andre sonene bruker opp maksimal tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal. | Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring». |
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av. | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt. | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene. |
| | Komfyrtoppen deaktiveres. | Du har satt noe på sensorfeltet (Ⓢ). Fjern gjenstanden fra sensorfeltet. |
| Restvarmeindikatoren vises ikke. | Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet. | Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid. |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene. | Lydene deaktiveres. | Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk». |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|--|
|  tennes. | Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert. | Se «Daglig bruk». |
| Betjeningslinjen blinker. | Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket. | Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen. |
| | Du bruker feil kokekar. | Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips». |
| | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen. | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data». |
|  og et tall tennes. | Det er en feil på komfyrtoppen. | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd. | Den elektriske tilkoblingen er feil. | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. |

8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell IKE42640KB
 Type 61 A2A 00 AD
 Induksjon 3.65 kW
 Serienr.
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220-240 V 50/60 Hz
 Laget i: Tyskland
 3.65 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

| Kokesone | Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar – diameter [mm] |
|---------------|---|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Midtre fremre | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Midtre bak | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon*

| | | |
|---|--------|------------------------|
| Modellidentifikasjon | | IKE42640KB |
| Koketopp | | Integrert koketopp |
| Antall kokeområder | | 1 |
| Oppvarmingsteknologi | | Induksjon |
| Lengde (L) og bredde (W) på kokeområdet | Midtre | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking) | Midtre | 182,4 Wh / kg |
| Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob) | | 182,4 Wh / kg |

* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlagning – del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse


Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.


10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 260 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 262 |
| 3. INSTALACJA..... | 264 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 267 |
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... | 268 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 272 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 274 |
| 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW..... | 274 |
| 9. DANE TECHNICZNE..... | 276 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 277 |
| 11. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 277 |

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu

centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.

- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.

- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Zapobiega to porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczyń.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa, aluminium lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyty grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

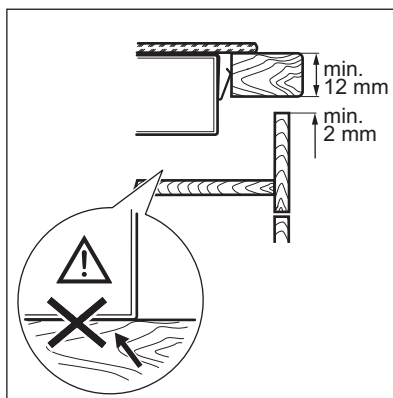
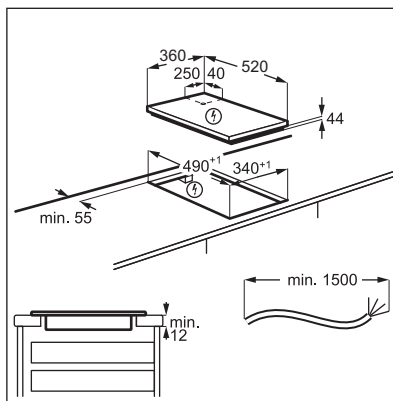
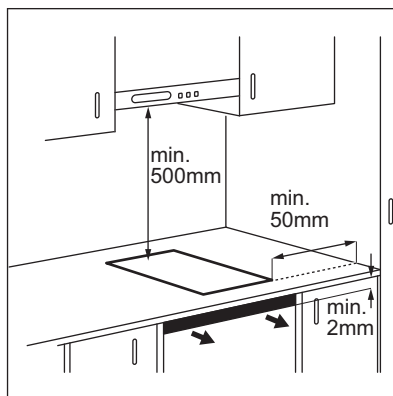
3.3 Przewód zasilający

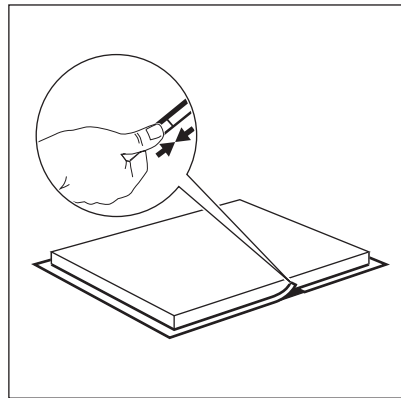
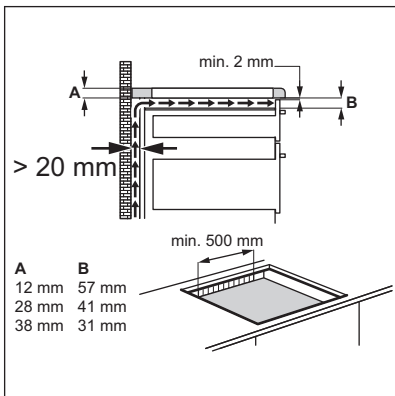
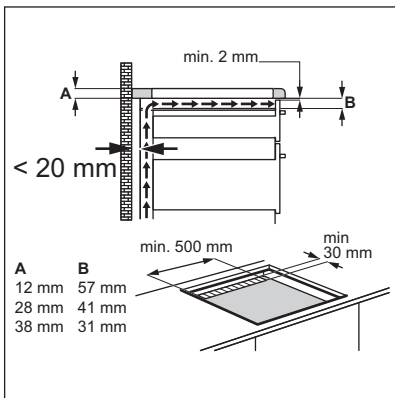
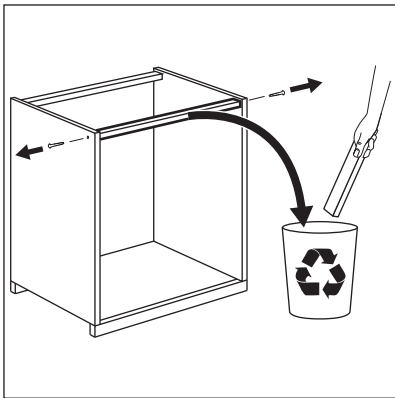
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat wokół obszaru wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 2 x 6 mm wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

3.5 Montaż





3.6 Instalacja więcej niż jednej płyty grzejnej



Używać wyłącznie specjalnego silikonu żaroodpornego.

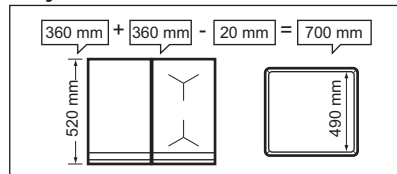
Wycięcie w blacie roboczym

Odstęłość od ściany co najmniej 50 mm

Długość 490 mm

Szerokość suma szerokości wszystkich instalowanych urządzeń minus 20 mm

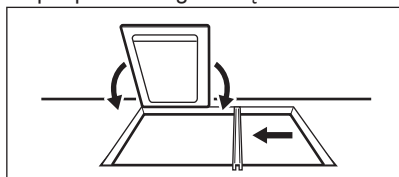
Przykład:



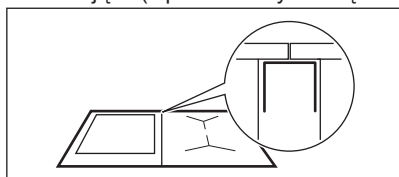
Montaż

- Obliczyć prawidłowe wymiary wycięcia.
- Przygotować wycięcie w blacie roboczym.
- Położyć urządzenia na miękkim podłożu (np. na kocu) spodem do góry.
- W przypadku płyty Teppan Yaki przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą do dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Lekko przykręcić płytki mocujące w odpowiednich otworach w osłonie ochronnej.

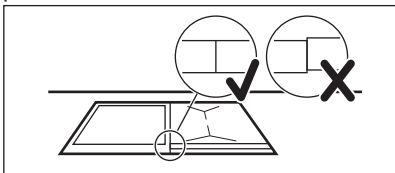
- Umieścić pierwsze urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Zamontować poprzeczkę połączeniową pod urządzeniem, tak aby pozostała widoczna połowa jej szerokości – będzie ona podierać drugie urządzenie.



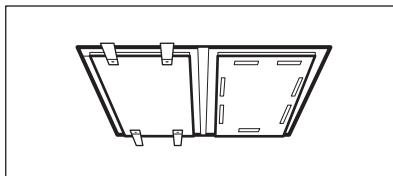
- W przypadku płyty Teppan Yaki lekko przykręcić od spodu do blatu płytki mocujące (z przodu i z tyłu urządzenia).



- Umieścić drugie urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Ustawić przednie krawędzie urządzeń na tym samym poziomie.



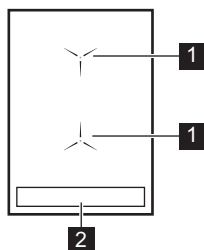
- Przymocować urządzenia (nie dotyczy płyty Teppan Yaki) za pomocą sprężyn zatraskowych.
- Na koniec dokręcić śruby płyty Teppan Yaki.



- Szczeliny między urządzeniami oraz między urządzeniami a blatem roboczym uszczelnić za pomocą silikonu.
- Mocno docisnąć gumowy kształtownik do szkła ceramicznego i przesunąć go powoli wzdłuż krawędzi, aby wycisnąć nadmiar silikonu.
- Lekko zwilżyć silikon roztworem wody z detergentem i wygładzić krawędzie palcem.
- Nie dotykać silikonu, aż stwardnieje – może to potrwać cały dzień.
- Ostrożnie usunąć nadmiar silikonu żyłką.
- Wyczyścić szklaną powierzchnię.

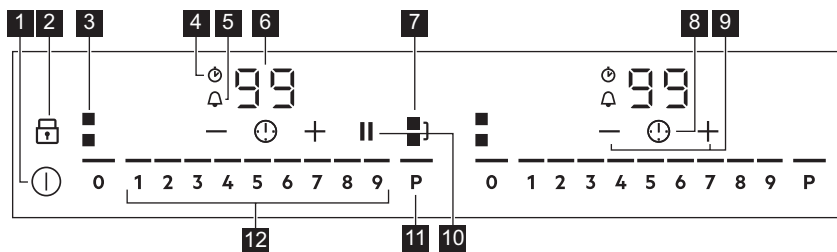
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2 Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

| Pole czujnika | Uwagi |
|---------------|--|
| 1 | ⓘ Włączanie i wyłączenie płyty grzejącej. |
| 2 | 🔒 Włączanie i wyłączenie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia. |
| 3 | ■ Wskazanie aktywnego pola. |
| 4 | 🕒 Wskaźnik CountUp Timer. |
| 5 | 🔔 Wskaźnik Wyłącznik czasowy. |
| 6 | - Wyświetlacz zegara: 00–99 minut. |
| 7 | 🔌 Włączanie i wyłączenie funkcji Bridge i przełączanie między trybami. |
| 8 | 🕒 Wybór funkcji Timer. |
| 9 | + / - Przedłużanie i skracanie czasu. |
| 10 | Włączanie i wyłączenie funkcji Pauza.. |
| 11 | P Włączanie funkcji PowerBoost. |
| 12 | - Ustawianie mocy grzania: 0–9. |

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć ⓘ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejącą.

Panel sterowania wyświetla się po włączeniu płyty grzejącej i gaśnie po jej wyłączeniu.

5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejącej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejącej nie ustawiono żadnego naczynia,

- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

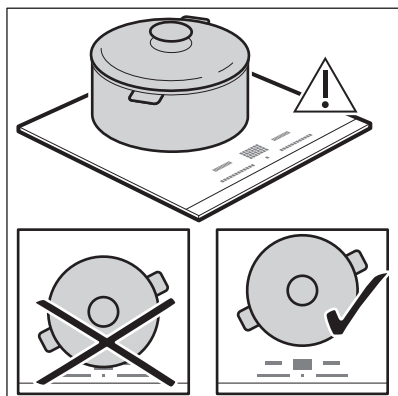
| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłącza się po |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 - 2 | 6 godz |
| 3 - 4 | 5 godz |
| 5 | 4 godz |
| 6 - 9 | 1,5 godz |

5.3 Używanie pola grzejnego



UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.

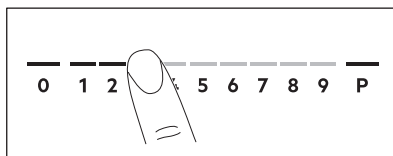


Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Jeśli naczynie jest ustawione w prawidłowym położeniu, płyta grzejna wykrywa je i włącza się odpowiedni pasek regulacji. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.

Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania. Wskaźniki pól grzejnych sygnalizują sterowanie określonym polem grzejnym przez odpowiedni pasek regulacji.

5.4 Ustawienie mocy grzania



1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Można również przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania pola grzejnego.
2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i ustawieniu mocy grzania pozostanie ona na niezmienionym poziomie przez 2 minuty po zdjęciu naczynia. Pasek regulacji i wskaźnik pola grzejnego będą migać przez 2 minuty. Jeśli w ciągu tego czasu na polu grzejnym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Po wyłączeniu płyty grzejnej wskaźniki pozostają widoczne. Po ostygnięciu płyty grzejnej wskaźniki znikają. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.


Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

5.6 Bridge

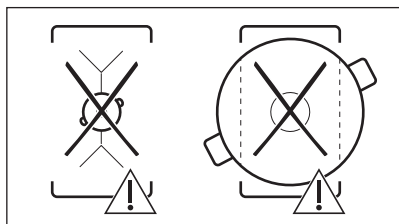
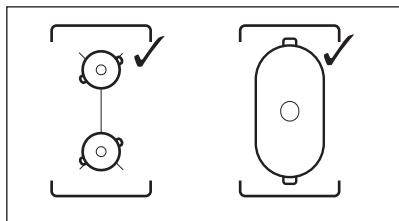
Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.


1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.

Wskaźnik  zmieni kolor na biały.

2. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
3. Ustawić moc grzania.

Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

5.7 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.



Symbol zmieni kolor na czerwony.

Funkcja wyłączy się automatycznie.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.


5.8 Pauza.

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i .

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Symbol zmieni kolor na czerwony. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.






5.9 Timer

Wyłącznik czasowy



Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.


Najpierw należy ustawić moc grzania, a następnie funkcję.


1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.



Na wyświetlaczu pojawią się cyfry  oraz wskaźniki  i . Symbol  zmieni kolor na czerwony, a symbol  – na biały.



Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).

Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,



+ i — zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączą się wskaźniki + i —. Za pomocą — lub + ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.







Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję. Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Gdy zaświeci się wskaźnik, dotknąć —.


Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracuje żadne pole grzejne.

Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.


1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.
2. Dotknąć + lub —, aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki , + i — zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki + i —. Za pomocą — lub + ustawić na wyświetlaczu wartość .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.


5.10 Blokada


Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

 Funkcję tę należy włączyć oddzielnie dla każdego urządzenia.

Najpierw należy ustawić moc grzania.


Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.


 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

5.11 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

 Funkcję tę należy włączyć oddzielnie dla każdego urządzenia.





Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.


Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony.

Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.

 Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.








Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania: Włączyć płytę grzejną za


pomocą . Zaświeci się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.


Aby całkowicie wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania. Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.

5.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Najpierw wyłączyć płytę grzejną.

1. Dotknąć  przez 3 sekundy, aby włączyć płytę.
Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy.
Wyświetli się  lub .
3. Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:
 -  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  – sygnały dźwiękowe są włączone
4. Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

5.13 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc (patrz tabliczka znamionowa), moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.

6. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.

- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

6.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest

wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

6.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

6.4 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|-------------------------|--|------------------|--|
| 1 | Podtrzymywanie temperatury potraw. | w razie potrzeby | Umieścić pokrywkę na naczyniu. |
| 1 - 2 | Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna. | 5 - 25 | Zamieszać od czasu do czasu. |
| 1 - 2 | Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka. | 10 - 40 | Gotuj z założoną pokrywką. |
| 2 - 3 | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. | 25 - 50 | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |
| 3 - 4 | Warzywa, ryby, mięso na parze. | 20 - 45 | Dodać kilka łyżek wody. |

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|-------------------------|---|------------------|--|
| 4 - 5 | Ziemniaki na parze. | 20 - 60 | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków. |
| 4 - 5 | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. | 60 - 150 | Do 3 litrów wody plus składniki. |
| 6 - 7 | Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. | w razie potrzeby | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 7 - 8 | Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki. | 5 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 9 | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek. | | |
| P | Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł. | | |

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.



8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. |
| | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| | Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników. | Dotknąć tylko jednego pola czujnika. |
| | Działa funkcja Pauza.. | Patrz „Codzienna eksploatacja”. |
| Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych. | Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu. | Wyczyścić panel sterowania. |
| | Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo. | Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”. |
| Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników. | Usunąć przedmiot z pól czujników. |
| Płyta grzejna wyłączy się. | Na polu czujnika znajduje się przedmiot  . | Usunąć przedmiot z pola czujnika. |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się. | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika. | Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu. | Sygnały dźwiękowe są wyłączone. | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”. |
| Włączy się  . | Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada. | Patrz „Codzienna eksploatacja”. |
| Pasek regulacji miga. | Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte. | Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne. |
| | Użyto nieodpowiedniego naczynia. | Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskaźówki i porady”. |
| | Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola. | Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|--|--|
| Na wyświetlaczu pojawi się E i cyfra. | Wystąpił błąd płyty grzejnej. | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się E, należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Słyszalny jest ciągly sygnał dźwiękowy. | Nieprawidłowe podłączenie elektryczne. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację. |

8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model IKE42640KB
 Typ 61 A2A 00 AD
 Indukcja 3.65 kW
 Nr seryjny.....
 AEG

Numer produktu (PNC) 949 597 552 00
 220–240 V ~ 50–60 Hz
 Wyprodukowano w: Niemcy
 3.65 kW



9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksymalny czas [min] | Średnica naczynia [mm] |
|-------------------|---|----------------|----------------------------------|------------------------|
| Środkowe przednie | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Środkowy tylny | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie*

| | | |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu | IKE42640KB | |
| Typ płyty grzejnej | Płyta grzejna do zabudowy | |
| Liczba powierzchni grzejnych | 1 | |
| Technologia grzania | Płyta indukcyjna | |
| Długość i szerokość powierzchni grzejnej | Środkowa | Dł. 36,5 cm Szer. 27,5 cm |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Środkowa | 182,4 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności


Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 278 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 281 |
| 3. INSTALAÇÃO..... | 283 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 286 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 287 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS..... | 291 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 293 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 293 |
| 9. DADOS TÉCNICOS..... | 295 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 295 |
| 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 296 |

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de

instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por

exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.

- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrol.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um

eletricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.

- As proteções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de protecção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da

corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.



AVISO!

Risco de incêndio e explosão

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



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro/cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente:

Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Cabo de ligação

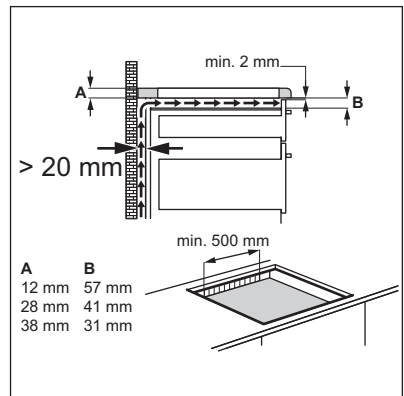
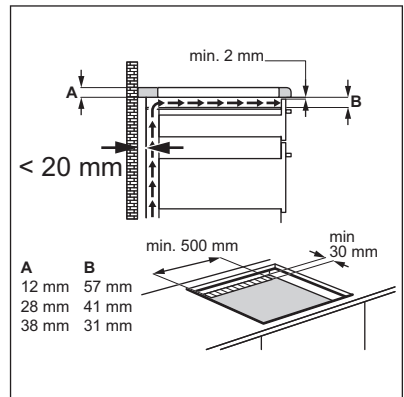
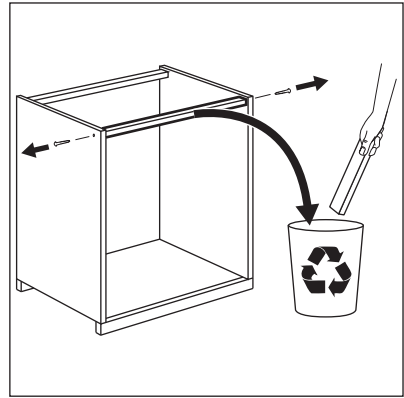
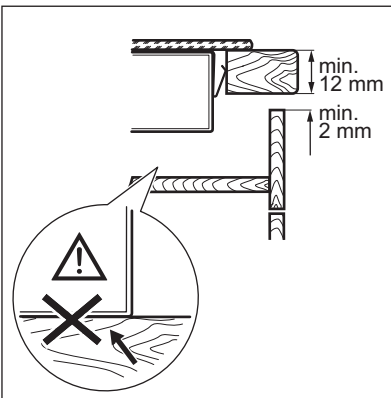
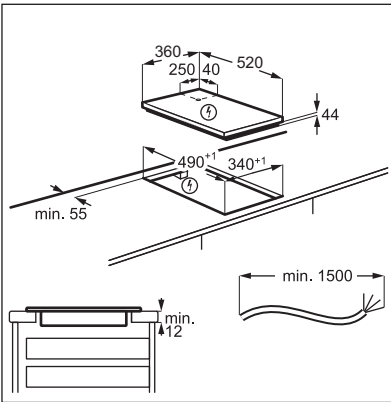
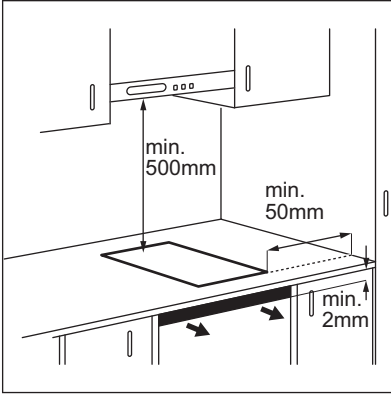
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo:

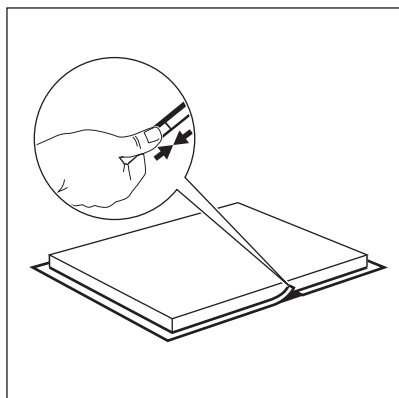
H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Fixe a tira vedante de 2x6 mm fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

3.5 Montagem





3.6 Instalação de mais de uma placa



Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

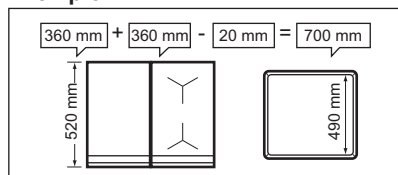
O corte da bancada

Distância da parede mínimo: 50 mm

Comprimento 490 mm

Largura a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm

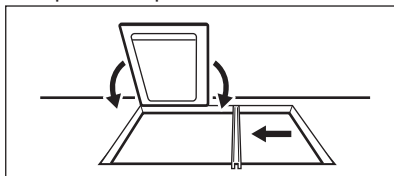
Exemplo:



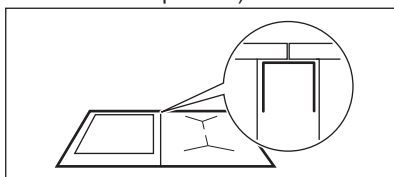
Montagem

- Calcular as dimensões de corte corretas.
- Prepare o corte da bancada.
- Coloque os aparelhos numa superfície macia (por exemplo, um cobertor) com a base virada para cima.
- No caso de Teppan Yaki, prenda a fita de vedação fornecida à sua extremidade inferior, ao longo da extremidade externa da vitrocerâmica. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de proteção.

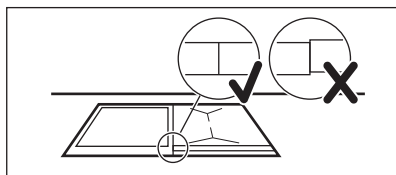
- Coloque o primeiro aparelho no corte da bancada. Instale a barra de ligação sob o aparelho de modo a que metade da sua largura continue a ser visível - irá suportar o próximo aparelho.



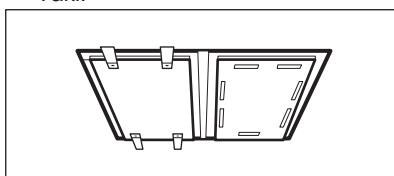
- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).



- Coloque o próximo aparelho no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.



- Prenda os aparelhos, que não o Teppan Yaki, com molas de pressão.
- No final, aperte os parafusos do Teppan Yaki.



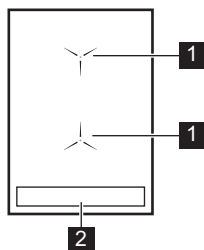
- Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas os aparelhos e entre os aparelhos e a bancada.
- Prima com firmeza o molde em borracha contra a vitro-cerâmica e mova-o lentamente ao longo das extremidades para retirar o silicone em excesso.

- Coloque alguma água com sabão no silicone e suavize as extremidades com o seu dedo.
- Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.

- Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
- Limpe a superfície de vidro.

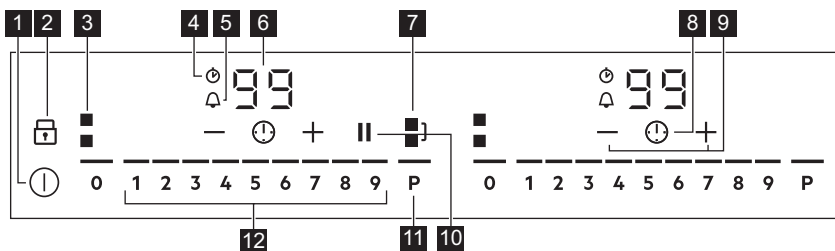
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa








- 1** Superfície de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos

4.2 Disposição do painel de comandos



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

| Campo do sensor | Comentário |
|-----------------|---|
| 1 ① | Como ativar e desativar a placa. |
| 2 🔒 | Para ativar e desativar Bloquear ou Dispositivo de segurança para crianças. |
| 3 ■ | Para exibir a zona ativa. |
| 4 ⌚ | Indicador CountUp Timer. |
| 5 🔔 | Indicador Temporizador de contagem decrescente. |
| 6 - | Visor do temporizador: 00 - 99 minutos. |

| Campo do sensor | Comentário |
|--|--|
| 7  | Para ativar e desativar Bridge e para alternar entre os modos. |
| 8  | Para seleccionar as funções Temporizador. |
| 9  | Para aumentar e diminuir o tempo. |
| 10  | Para ativar e desativar Pausa. |
| 11  | Para ativar PowerBoost. |
| 12 - | Para definir uma temperatura programada: 0 - 9. |


5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

O painel de comandos acende após a activação da placa e apaga-se após a desactivação da placa.

5.2 Desligar automático

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- não colocar qualquer tacho sobre a placa durante 50 segundos,
- não definir a temperatura programada durante 50 segundos após colocar o tacho,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano). Quando ouvir o sinal acústico, a placa desactiva-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

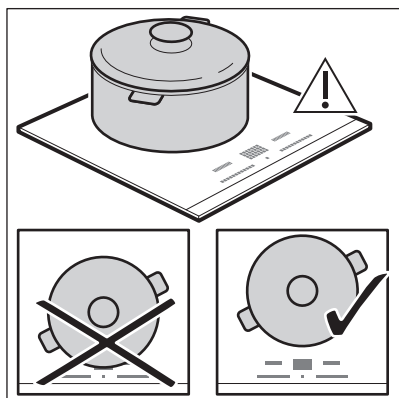
| Temperatura programada | A placa desactiva-se após |
|------------------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

5.3 Utilizar a zona de confeção



CUIDADO!

Não coloque um tacho quente sobre o painel de comandos. Existe o risco de danificar os componentes electrónicos.

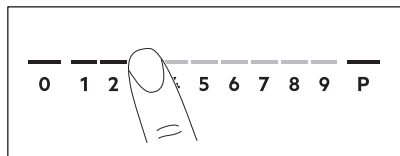


Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Quando colocar o tacho na posição correta, a placa reconhece-o e a barra de comandos apropriada acende-se. Aparece um indicador vermelho da zona de confeção acima da barra de comandos e indica a posição do tacho.

Cada quadrado no painel de comandos representa uma zona de confeção na superfície de cozedura por indução. Os indicadores de zona indicam qual a zona de confeção que está a ser controlada pela barra de comandos apropriada.

5.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos. Também pode deslocar um dedo ao longo da barra de comandos ou alterar a definição e cozedura de uma zona de cozedura.
2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

Depois de colocar um tacho na zona de confeção e definir a temperatura programada, esta permanece a mesma

durante 2 minutos após retirar tacho. A barra de comandos e o indicador da zona de confeção ficam intermitentes durante 2 minutos. Se colocar o tacho novamente na zona de confeção dentro deste tempo, a temperatura programada é reativada. Caso contrário a zona de confeção é desativada.

5.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!

≡ / = / - O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Quando a placa estiver desativada, os indicadores continuam visíveis. Quando a placa estiver suficientemente fria, estes desaparecem. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

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

5.6 Bridge

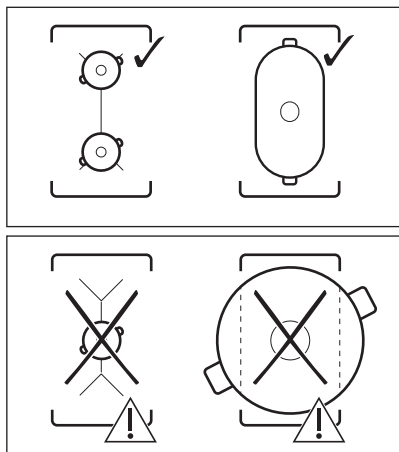
Esta função liga duas zonas de confeção de forma a funcionarem como uma só. Pode utilizar a função com tachos grandes.

1. Coloque o tacho em duas zonas de confeção. O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas.

■] fica branco.

2. Toque em ■] para ativar a função.
3. Definir a temperatura programada.

O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona.



Para desativar a função, toque em . As zonas de confeitura funcionam de forma independente.

5.7 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeitura por indução apropriada, dependendo do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

Toque em **P** para ativar a função para a zona de confeitura.

O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.

Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

5.8 Pausa

Quando a função está ativa, os símbolos e podem ser utilizados.

A função não para as funções de temporizador.

Para ativar a função, prima o botão . O símbolo fica vermelho. A definição de cozadura é diminuída para 1.

Para desativar a função: prima . O símbolo fica branco. A definição de cozadura anterior aparece.

5.9 Temporizador

Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozadura.

Comece por selecionar a temperatura programada e seleccione depois a função.

1. Toque em para ativar a função ou alterar o tempo.

Os dígitos do temporizador e os indicadores e aparecem no visor. fica vermelho e fica branco.

Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 4 segundos.

2. Toque em ou para definir o tempo (00 - 99 minutos).

Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem decrescente.

Os indicadores , , e desaparecem. fica vermelho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e fica intermitente. Para desligar a função, toque em .



Para desactivar a função: toque em . Os indicadores e acendem. Utilize ou para definir no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para 0. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

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

Toque em duas vezes para ativar a função.









O indicador fica vermelho, o temporizador inicia a contagem decrescente automaticamente.



Para desativar a função: toque em .
Quando os indicadores se acendem, toque em .







Conta-minutos


Pode utilizar esta função quando a placa estiver ativada mas nenhuma zona de confeitão estiver em funcionamento.

Para ver o painel de comandos, coloque um tacho numa zona de confeitão.

1. Toque em , até o indicador  ficar vermelho, para ativar a função.
2. Toque em  ou  para definir o tempo. A função começa automaticamente após 4 segundos. Os indicadores , , e  desaparecem.  fica vermelho. Quando define a função, pode retirar o tacho.


Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desactivar a função: toque em . Os indicadores  e  acendem-se. Utilize  ou  para definir  no visor.



 Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de confeitão.


5.10 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental da temperatura programada.

 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.


Comece por definir o grau de aquecimento.

Toque em  para ativar a função. O símbolo fica vermelho e intermitente. Para activar a função, toque em . O símbolo fica branco.


 Quando desativar a placa, também desativará esta função.


5.11 Dispositivo de segurança para crianças





Esta função evita o acionamento acidental da placa.


 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Em primeiro lugar, ative a placa e não defina a temperatura programada.

Toque em  até ficar vermelho para desativar a função. A barra de comandos desaparece. Desative a placa.







 Quando desligar a placa, a função continua ativa.


Para desativar a função para apenas um período de confeitão: Ative a placa com .  acende-se. Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Defina a temperatura programada dentro de 50 segundos. Pode operar a placa. Quando desativar a placa com  a função continua ativa.



Para desativar a função permanentemente: Ative a placa e não defina a temperatura programada. Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Desative a placa.


5.12 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Primeiramente, desative a placa.

1. Toque em  durante 3 segundos para ativar a função. O visor acende e apaga.
2. Toque em  durante 3 segundos.  ou  aparece.
3. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:
 -  | - os sons ficam desativados

-  - os sons ficam ativados
4. Aguarde até a placa ficar desativada automaticamente para confirmar a sua seleção.

Quando a função estiver definida para   pode ouvir os sons apenas se:

- tocar 
- Conta-minutos chegar ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chegar ao fim
- colocar algo sobre o painel de comandos.

5.13 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de

cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, o painel de controlo exhibe as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar, para as outras zonas de confeção.
- A activação da função depende do número e tamanho dos tachos.

6. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

6.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de

funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

6.4 Exemplos de aplicações de cozinha

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

| Definição de cozedura | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|-----------------------|---|---------------------|--|
| 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2 | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 1 - 2 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozinhe com uma tampa. |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione algumas colheres de sopa de líquido |
| 4 - 5 | Cozer batatas a vapor. | 20 - 60 | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas. |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo. |
| 7 - 8 | Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. | 5 - 15 | Vire a meio do tempo. |
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas. | | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada. | | |

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para o vidro.

7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|--|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada. | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. |
| | O fusível está fundido. | Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. | Toque em apenas um campo do sensor. |
| | Pausa funciona. | Consulte "Utilização diária". |
| | Há água ou manchas de gordura no painel de comandos. | Limpe o painel de comandos. |
| Não consegue selecionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção. | As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente. | Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência". |

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|---|--|
| É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada. | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor. | Retire o objeto dos campos do sensor. |
| A placa desativa-se. | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①. | Retire o objeto do campo do sensor. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel. | Os sons estão desativados. | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária". |
|  acende-se. | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona. | Consulte "Utilização diária". |
| A barra de comandos pisca. | Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta. | Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de confeção. |
| | O tacho não é adequado. | Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas". |
| | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos". |
| E e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro. | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Pode ouvir um som constante. | A ligação eléctrica não está correcta. | Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação. |

8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo IKE42640KB
Tipo 61 A2A 00 AD
Indução 3,65 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 597 552 00
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Fabricado em: Alemanha
3,65 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura | Potência nominal (configuração de calor máximo) [W] | PowerBoost [W] | Duração máxima [min.] de PowerBoost | Diâmetro do tacho [mm] |
|-------------------|---|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| Dianteira central | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Traseiro do meio | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto*

| | | |
|---|------------------|------------------------|
| Identificação do modelo | IKE42640KB | |
| Tipo de placa | Placa encastrada | |
| Número de áreas de cozedura | 1 | |
| Tecnologia de aquecimento | Indução | |
| Comprimento (C) e largura (L) da área de cozedura | Centro | C 36,5 cm L 27,5 cm |
| Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking) | Centro | 182,4 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg | |

Para a União Europeia em conformidade com a norma 66/2014 da UE. Para a Bielorrússia em conformidade com a norma STB 2477-2017, Anexo A. Para a Ucrânia, em conformidade com a norma 742/2019.

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas

marcações das respetivas zonas de aquecimento.


10.2 Poupança de energia


Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 297 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 300 |
| 3. INSTALAREA..... | 302 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 305 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 306 |
| 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 309 |
| 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 311 |
| 8. DEPANAREA..... | 312 |
| 9. DATE TEHNICE..... | 313 |
| 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 314 |
| 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 314 |

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil

pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriti aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

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

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

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



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri.

Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate

utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

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

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

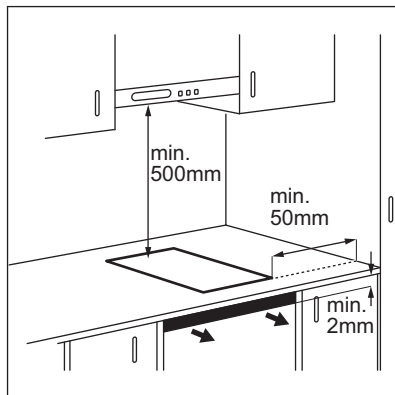
3.3 Cablu de conectare

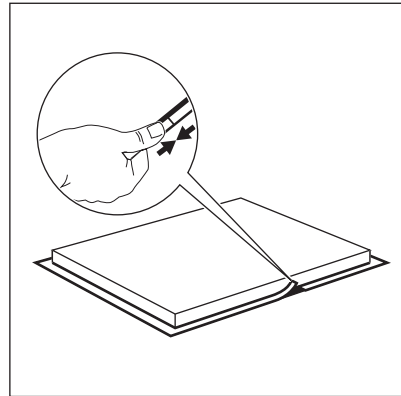
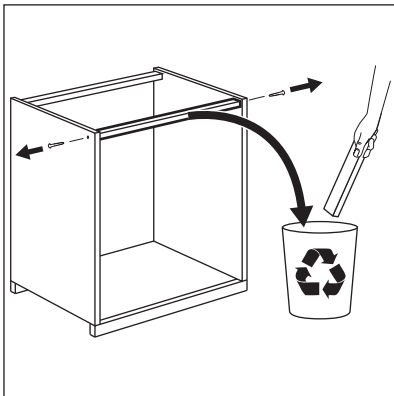
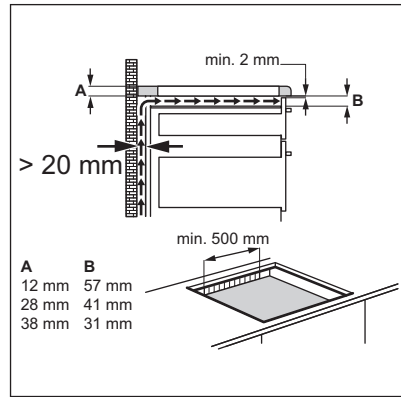
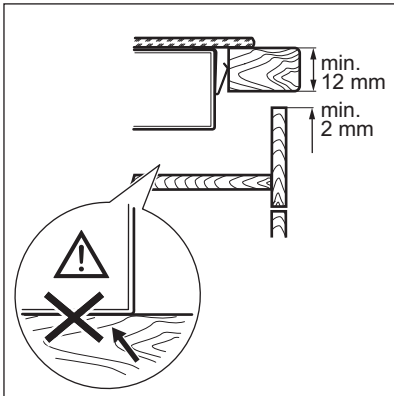
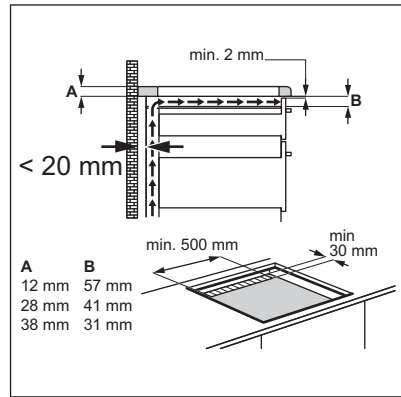
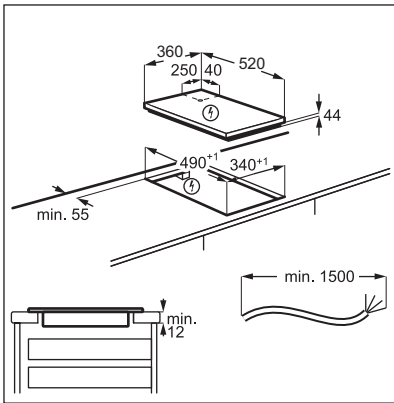
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

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

3.5 Asamblarea





3.6 Instalarea mai multor plite



Folosiți doar un silikon special rezistent la încălzire.

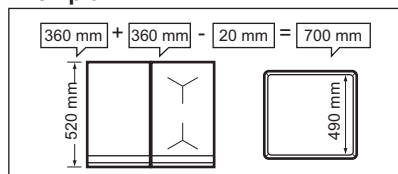
Decupajul blatului de lucru

Distanța față de perete minim 50 mm

Lungime 490 mm

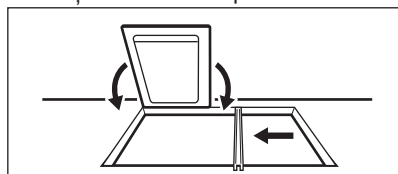
Lățime suma tuturor lățimilor aparatelor instalate minus 20 mm

Exemplu:

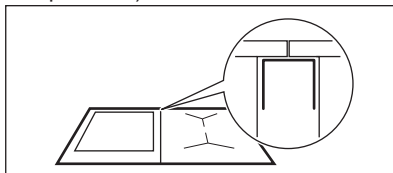


Asamblare

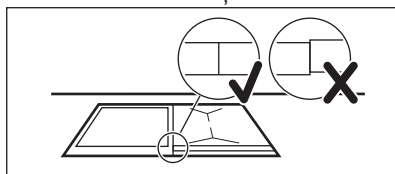
- Calculați dimensiunile corecte pentru decupare.
- Pregătiți decuparea din blatul de lucru.
- Puneți aparatele pe o suprafață moale (de ex. o pătură) cu partea de jos îndreptată în sus.
- Pentru Teppan Yaki, prindeți banda furnizată de etanșare de muchia sa inferioară, de-a lungul muchiei externe a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



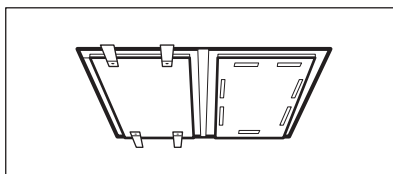
- Pentru Teppan Yaki, prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare de blat din partea de jos (în fața și spatele aparatului).



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



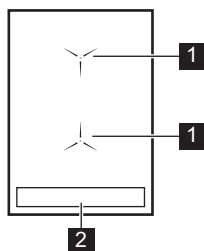
- Fixați aparatele, mai puțin Teppan Yaki, folosind clemele autoblocante.
- La final, strângeți șuruburile de la Teppan Yaki.



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

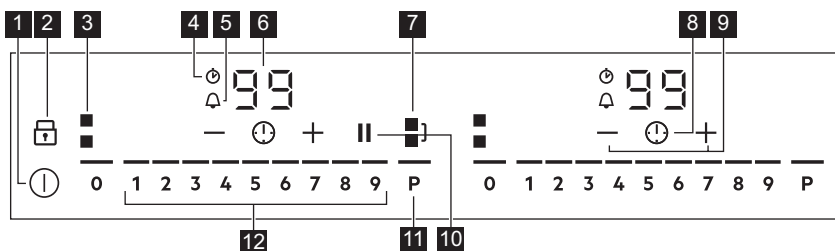
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Configurația plitei de gătit



- 1 Suprafață de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

| Câmp cu senzor | Comentariu |
|----------------|--|
| 1 | Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2 | Pentru activarea și dezactivarea Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii. |
| 3 | Pentru a indica zona activă. |
| 4 | Indicator CountUp Timer. |
| 5 | Indicator Cronometru cu numărătoare inversă. |
| 6 - | Afișajul cronometrului: 00 - 99 de minute. |
| 7 | Pentru activarea și dezactivarea Bridge și pentru a comuta între moduri. |
| 8 | Pentru a selecta funcțiile Cronometru. |
| 9 | Pentru a crește și descrește durata. |

| Câmp cu senzor | Comentariu |
|----------------|---|
| 10 | Pentru activarea și dezactivarea Pauză. |
| 11 P | Pentru activarea PowerBoost. |
| 12 - | Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9. |


5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea

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

Panoul de comandă este activat după activarea plitei și se stinge după dezactivarea acesteia.

5.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tiganie, o lavetă). Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tiganie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

| Nivel de căldură | Plita se dezactivează după |
|------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |

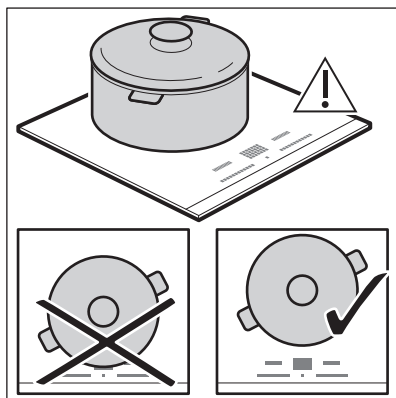
| Nivel de căldură | Plita se dezactivează după |
|------------------|----------------------------|
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |
| 6 - 9 | 1,5 ore |

5.3 Utilizarea zonei de gătit



ATENȚIE!

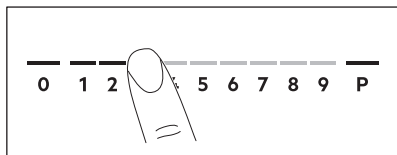
Nu puneți vase fierbinți pe panoul de comandă. Pericol de deteriorare a componentelor electronice.



Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Atunci când puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și bara de comandă respectivă se aprinde. Apare un indicator

roșu al zonei de gătit deasupra barei de comandă care indică poziția vasului. Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit de pe suprafața de gătit cu inducție. Indicatoarele zonei arată care zonă de gătit este controlată de bara de comandă respectivă.

5.4 Nivelul de căldură



1. Apăsăți nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă. De asemenea, puteți mișca degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.
2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

După ce ați pus un vas pe zona de gătit și setați nivelul de căldură, acesta rămâne la fel timp de 2 minute după ce îndepărtați vasul. Bara de comandă și indicatorul zonei de gătit clipește timp de 2 minute. Dacă puneți din nou vasul pe zona de gătit în acest timp, nivelul de căldură se reactivează. Altfel, zona de gătit se dezactivează.

5.5 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

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

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

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătit direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

5.6 Bridge

Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă. Puteți folosi funcția cu vase mari.

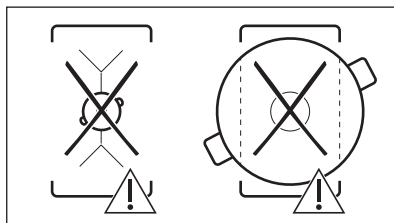
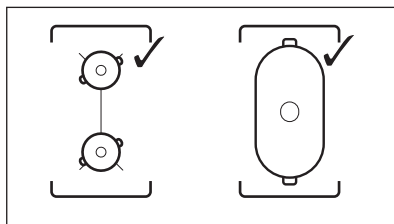
1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.

☐] se face alb.

2. Pentru activarea funcției atingeți ☐].

3. Setați nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția atingeți ☐]. Zonele de gătit funcționează independent.

5.7 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție, în funcție de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Atingeți **P** pentru a activa funcția pentru zona de gătit.



Simbolul se face roșu.

Funcția se dezactivează automat.





Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

5.8 Pauză

Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile  și .

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Apăsați  pentru a activa funcția. Simbolul devine roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Simbolul devine alb. Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.






5.9 Cronometru

Cronometru cu numărătoare inversă



Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.







Mai întâi setați nivelul de căldură, după care setați funcția.


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






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

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

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


După 3 secunde, cronometru începe automat număratoarea inversă. Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Pentru a opri semnalul, atingeți .


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .


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


CountUp Timer (Numărătorul)

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

Pentru activarea funcției atingeți de două ori .

Indicatorul  se face roșu, cronometru începe automat număratoarea.









Pentru a dezactiva funcția: atingeți .



Atunci când indicatorii se aprind, atingeți .


Cronometru






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


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

1. Atingeți  până când indicatorul  se face roșu pentru a activa funcția.
2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu. Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

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


 Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.


5.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

 Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

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

Pentru dezactivarea funcției, atingeți .
Simbolul se face alb.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


5.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.



Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Activați mai întâi plita și nu setați nivelul de căldură.




Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția.

Barele de comandă dispar. Dezactivați plita.




Când dezactivați plita, funcția este în continuare activă.

Pentru a dezactiva funcția pentru doar o


singură gătire: Activați plita cu  se aprinde. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Setați nivelul de căldură în următoarele 50 de secunde. Puteți folosi plita. Când dezactivați plita cu , funcția este în continuare activă.

Pentru a dezactiva permanent

funcția: Activați plita și nu setați nivelul de căldură. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Dezactivați plita.



5.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați mai întâi plita.



1. Atingeți  timp de 3 secunde pentru a activa funcția.

Afișajul se aprinde și se stinge.


2. Atingeți  timp de 3 secunde.


 sau  se aprinde.

3. Atingeți  de la cronometru pentru a alege una din următoarele:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

4. Așteptați până când plita se dezactivează automat pentru a confirma selecția.

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

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

5.13 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.
- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.

6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătit, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru

poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

6.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

6.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

6.4 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Dură (min) | Recomandări |
|--------------------|---|-------------------|------------------------------|
| 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 2 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|--------------------|---|-------------------|--|
| 1 - 2 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 2 - 3 | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. | 25 - 50 | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte. |
| 3 - 4 | Gătire la abur legume, pește, carne. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de lichid. |
| 4 - 5 | Cartofi la abur. | 20 - 60 | Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi. |
| 4 - 5 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 6 - 7 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 7 - 8 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 9 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin

zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.


8. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|--|---|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. |
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |
| | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeți doar un singur câmp cu senzor. |
| | Pauză funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime. | | Curățați panoul de comandă. |
| | Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire. | Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic. | Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. | Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor. |
| Plita se dezactivează. | Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①. | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor. |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde. | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
|  se aprinde. | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Bara de comandă se aprinde intermitent. | Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită. | Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| ☒ și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă ☒ se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat |
| Se aude un semnal sonor bip constant. | Conexiunea electrică nu este corectă. | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația. |

8.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

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

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IKE42640KB
 Tip 61 A2A 00 AD
 Inducție 3.65 kW
 Nr. ser.....
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220 – 240 V 50 – 60 Hz
 Fabricat în: Germania
 3.65 kW



9.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durată maximă [min] | Diametrul vasului [mm] |
|----------------|--|----------------|--------------------------------|------------------------|
| Mijloc față | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Mijloc spate | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

10.1 Informații despre produse*

| | | |
|---|--------|------------------------|
| Identificarea modelului | | IKE42640KB |
| Tipul plitei | | Plită încorporată |
| Numărul suprafețelor de gătire | | 1 |
| Tehnologie de încălzire | | Inducție |
| Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire | Centru | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking) | Centru | 182,4 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Pentru Uniunea Europeană în conformitate cu UE 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparată de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.


10.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 315 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 318 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 320 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 323 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 324 |
| 6. TIPY A RADY..... | 328 |
| 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 329 |
| 8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 330 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 331 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 332 |
| 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 332 |

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca

nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **NIKDY** sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

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

nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

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

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte allobal.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.

2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako

ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítko s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

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

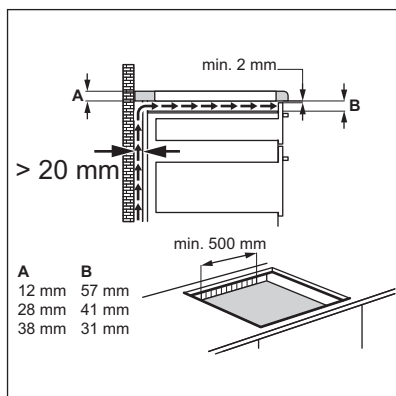
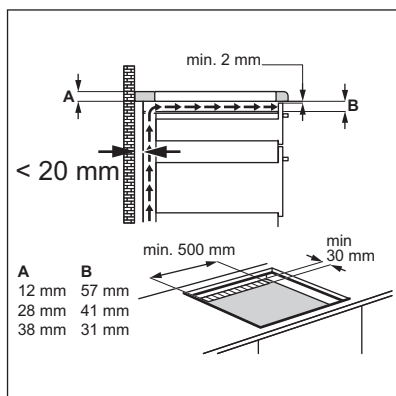
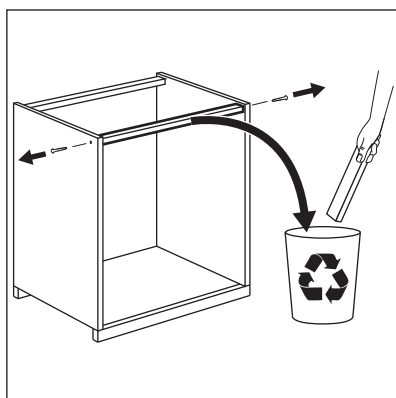
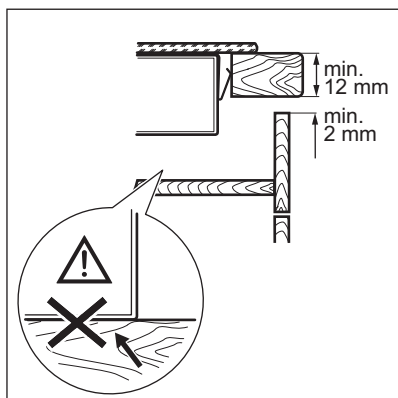
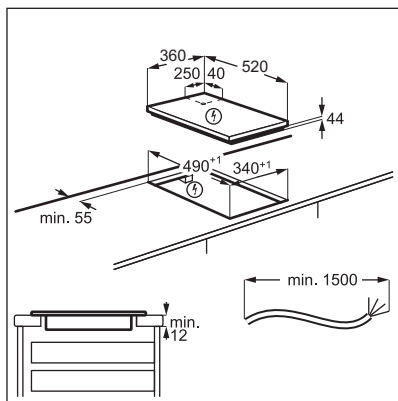
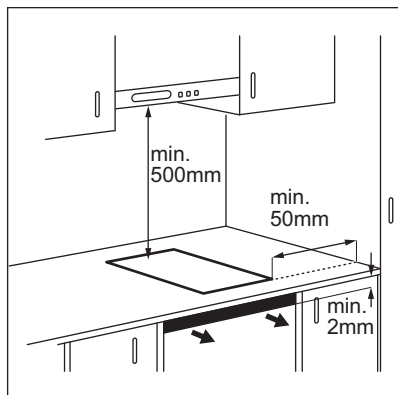
3.3 Pripájací kábel

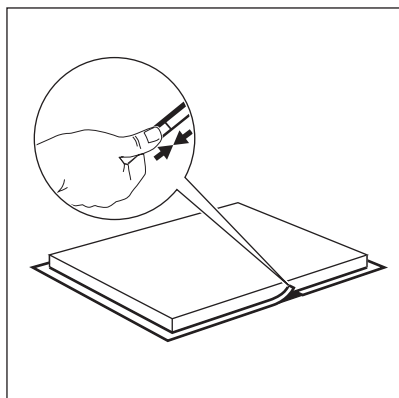
- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

3.4 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

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

3.5 Inštalácia





3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panelu

 Používajte iba špeciálny teplovzdorný silikón.

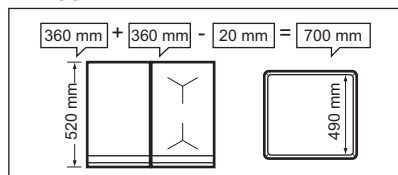
Výrez pracovnej dosky

Vzdialenosť od steny minimálne 50 mm

Dĺžka 490 mm

Šírka súčet všetkých širok nainštalovaných spotrebičov mínus 20 mm

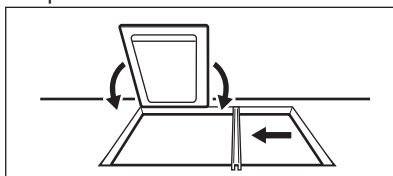
Príklad:



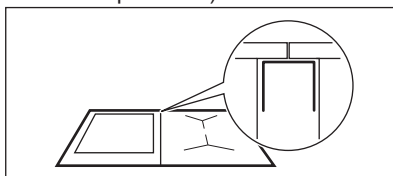
Montáž

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

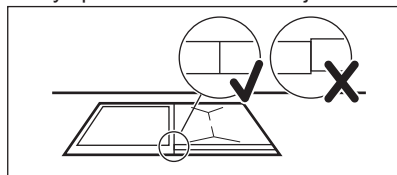
spotrebič, aby zostala spolovice viditeľná – bude slúžiť ako podpera pre ďalší spotrebič.



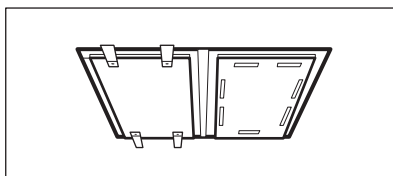
- Pre gril Teppan Yaki voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky zospodu na pracovnú dosku (na prednej a zadnej strane spotrebiča).



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



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

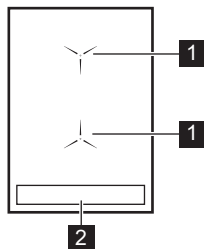


- Na utesnenie medzier medzi spotrebičmi a spotrebičmi a pracovnou doskou použite silikón.
- Pevne zatlačte gumenú pomôcku voči sklokeramike a pomaly ju posúvajte po hranách, aby ste vytlačili prebytočný silikón.
- Na silikón aplikujte mydlovú vodu a prstom vyhladte hrany.

- Silikón nechytajte, kým nestvrdne. Tvrdne približne deň.
- Prebytočný silikón opatrne orežte žiletkou.
- Vyčistíte sklenený povrch.

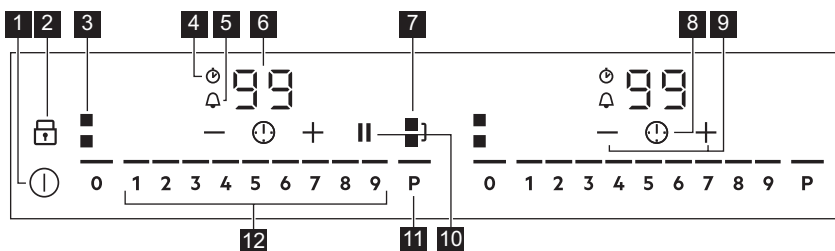
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varného povrchu



- 1 Indukčný varný povrch
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo Poznámka

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | | Zapnutie a vypnutie varného panela. |
| 2 | | Zapnutie alebo vypnutie Blokovanie alebo Detská poistka. |
| 3 | | Zobrazenie aktívnej zóny. |
| 4 | | Indikátor CountUp Timer. |
| 5 | | Indikátor Časovač odpočítavania. |
| 6 | - | Displej časovača: 00 – 99 minút. |
| 7 | | Zapnutie a vypnutie Bridge a prepínanie medzi režimami. |

Senzorové tlačidlo Poznámka

| | | |
|----|-------|----------------------------------|
| 8 | ⓪ | Výber funkcií Časovač. |
| 9 | + / - | Predĺženie alebo skrátenie času. |
| 10 | | Zapnutie a vypnutie Prestávka. |
| 11 | P | Aktivácia funkcie PowerBoost. |
| 12 | - | Nastavenie stupňa ohrevu: 0 – 9. |

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľahadne bezpečnosti.

5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ⓪ na 1 sekundu. Ovládací panel sa rozsvieti po zapnutí varného panela a zhasne po jeho vypnutí.

5.2 Automatické vypnutie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- na varný panel počas 50 sekúnd nepoložíte žiadny kuchynský riad,
- nenastavíte varný stupeň do 50 sekúnd od polozenia kuchynského riadu,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru). Keď zaznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.

Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

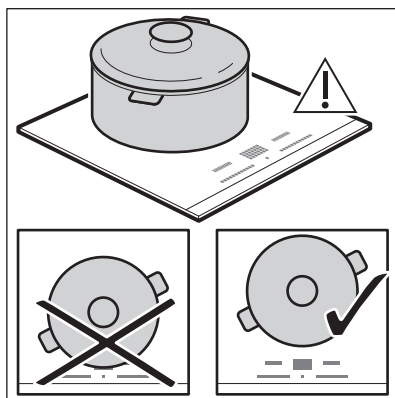
| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 4 | 5 hodinách |
| 5 | 4 hodinách |
| 6 - 9 | 1,5 hodine |

5.3 Používanie varnej zóny



UPOZORNENIE!

Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia elektronických dielov.

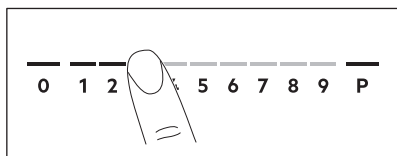


Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny.

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď umiestníte kuchynský riad do správnej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládací pásik. Nad ovládacím pásikom sa zobrazí červený ukazovateľ varnej zóny a indikuje polohu hrnca. Každý štvorček ovládacieho panela predstavuje jednu varnú zónu na indukčnom varnom povrchu. Ukazovatele zón zobrazujú, ktorá zóna je ovládaná príslušným ovládacím pásikom.

5.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň. Môžete tiež posunúť prst pozdĺž ovládacieho pásika a nastaviť alebo zmeniť varný stupeň varnej zóny.
2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0. Keď položíte na varnú zónu riad a nastavíte varný stupeň, zostane nezmenený do 2 minút od odobratia riadu. Ovládací pásik a ukazovateľ varnej zóny blikajú 2 minúty. Ak opäť položíte riad na varnú zónu v rámci tohto času, opätovne sa zapne varný stupeň. Inak sa varná zóna vypne.

5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

☰ / = / - Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

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

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

5.6 Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

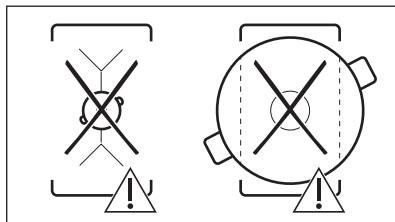
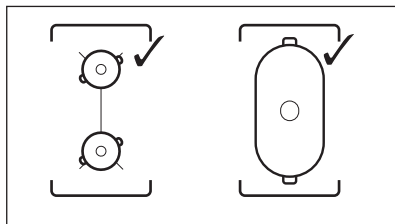
1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.

■] sa sfarbí nabielo.

2. Dotykom tlačidla ■] zapnete funkciu.

3. Nastavte varný stupeň.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu ■]. Varné zóny budú fungovať samostatne.

5.7 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

Dotknite sa **P**, aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno. Funkcia sa vypne automaticky.



Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

5.8 Prestávka

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly a .

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu aktivujete stlačením tlačidla . Symbol sa sfarbí načerveno. Varný stupeň sa zníži na 1.

Deaktivácia funkcie: stlačte tlačidlo . Symbol sa sfarbí nabiele. Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

5.9 Časovač

Časovač odpočítavania

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

Najsôr nastavte varný stupeň a potom funkciu.

1. Dotykom zapnite funkciu alebo zmeňte čas.

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

2. Dotknite sa alebo , aby ste nastavili čas (00 – 99 minút).

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

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele a sa rozsvietia. Pomocou alebo nastavte na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na 0. V

dôsledku toho zaznie signál a časovač bude zrušený.

CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor)

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.

Dvojitým dotykom tlačidla zapnete funkciu.

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

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

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Aby sa zobrazil ovládací pásik, položte na varnú zónu hrniec.

1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
2. Dotknite sa alebo a nastavte čas. Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a zmiznú. zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

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

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele a sa rozsvetia. Pomocou alebo nastavte na displeji.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť žiadnej varnej zóny.



5.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.



Funkciu je potrebné aktivovať pre každý spotrebič samostatne.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo . Symbol sa sfarbí nabielo.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.


5.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.







Funkciu je potrebné aktivovať pre každý spotrebič samostatne.


Najprv zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň.

Dotknite sa , kým sa nesfarbí načerveno, aby ste aktivovali funkciu. Ovládacie pásky zmiznú. Vypnite varný panel.



Po vypnutí varného panela sa funkcia znovu zapne.








Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie: Zapnite varný panel pomocou . Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabielo. Zobrazia sa ovládacie pásky. Do 50 sekúnd nastavte varný stupeň. Môžete používať varný panel. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne.

Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu: Zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň. Dotknite sa , kým sa nesfarbí


nabielo. Zobrazia sa ovládacie pásky. Vypnite varný panel.

5.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Najprv vypnite varný panel.

1. Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotknete tlačidla . Displej sa zapne a vypne.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa symbol  alebo .
3. Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:
 -  – zvuková signalizácia je vypnutá
 -  – zvuková signalizácia je zapnutá
4. Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

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

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

5.13 Správa výkonu

Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu (pozrite typový štítok), výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Pre varné zóny so zníženým výkonom zobrazuje ovládací panel maximálne možné varné stupne.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.
- Zapnutie funkcie závisí od počtu a veľkosti hrncov.

6. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením pánvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia

varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

6.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

6.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

6.4 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredné intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

| Varný stupeň | Použite na: | Čas (min) | Rady |
|--------------|---|---------------|---|
| 1 | Hotové jedlo uchovávajúte teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 2 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 4 - 5 | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny a prísady. |
| 6 - 7 | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 7 - 8 | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 9 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom,

inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.



8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, ak...

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|--|---|--|
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. Je vypálená poistka. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých sensorových polí. | Dotýkajte sa iba jedného sensorového poľa. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvryny. | Vyčistite ovládací panel. |
| Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón. | Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne. | Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“. |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý. | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré sensorové polia. | Odstráňte daný predmet zo sensorových polí. |
| Varný panel sa vypne. | Umiestnili ste niečo na sensorové pole  . | Odstráňte daný predmet zo sensorového poľa. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Pri dotyku sensorových polí nezaznejú žiadne zvuky. | Zvuky sú vypnuté. | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
|  sa rozsvieti. | Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Ovládací pásik bliká. | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá. Kuchynský riad je nevhodný. | Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu. Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| | Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer. | Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“. |

| Problém | Možná příčina | Náprava |
|-----------------------------|-------------------------------------|---|
| ☒ a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol ☒, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |

8.2 Ak nenájdete riešenie...

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

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model IKE42640KB
Typ 61 A2A 00 AD
Indukcia 3.65 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 552 00
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Nemecko
3.65 kW



9.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|----------------|---|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Stredný predný | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Stredný zadný | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 Informácie o výrobku*

| | | |
|---|----------|------------------------|
| Identifikácia modelu | | IKE42640KB |
| Typ varného panelu | | Vstavaný varný panel |
| Počet varných oblastí | | 1 |
| Technológia ohrevu | | Indukcia |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti | V strede | D 36,5 cm Š 27,5 cm |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | V strede | 182,4 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Pre Európsku úniu podľa nariadenia EÚ 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.

EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


10.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. **Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 333 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 336 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 338 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 341 |
| 5. USO DIARIO..... | 342 |
| 6. CONSEJOS..... | 346 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 348 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 348 |
| 9. DATOS TÉCNICOS..... | 350 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 350 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 351 |

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa 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.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de red eléctrico correcto.
- No deje que el cable de la red eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma cercana.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar 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.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. 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 propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

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
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están

destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte 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.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 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

3.2 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.

3.3 Cable de conexión

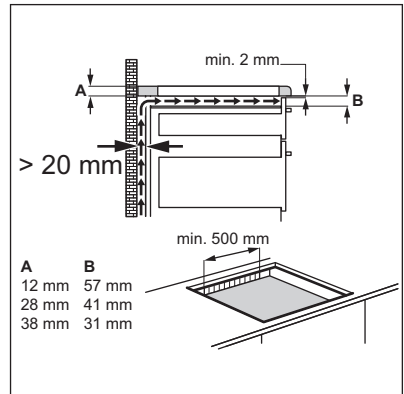
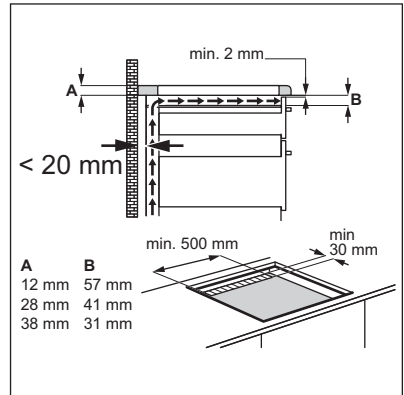
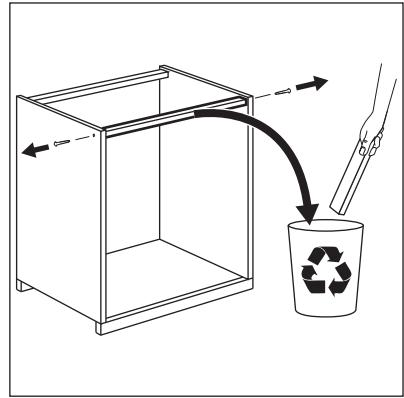
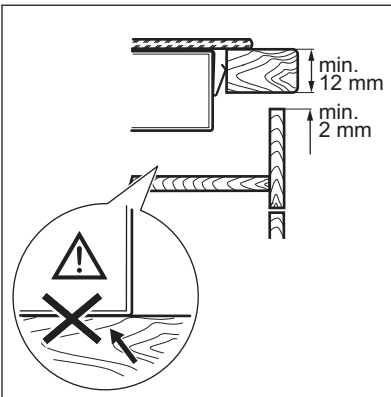
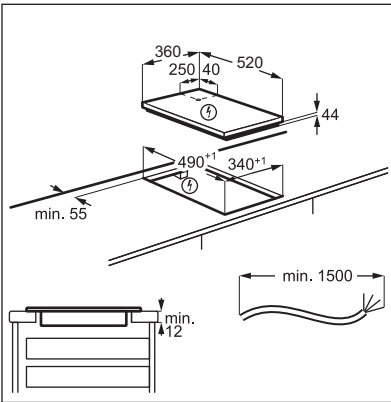
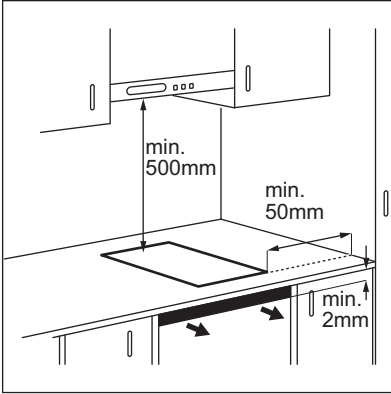
- La placa se suministra con un cable de conexión.

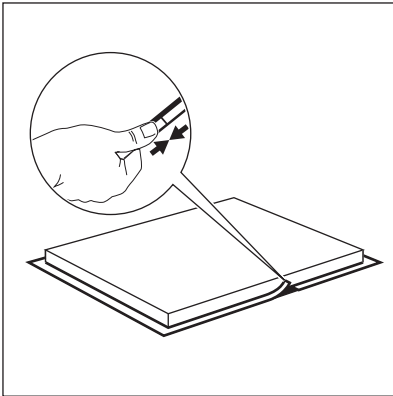
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

3.4 Colocación del sello - Instalación superior

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de 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 de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.

3.5 Montaje





3.6 Instalación de más de una placa de cocción



Utilice únicamente silicona especial resistente al calor.

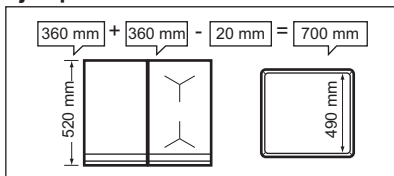
Ajuste de la encimera

Distancia desde la pared mínimo 50 mm

Longitud 490 mm

Ancho suma del ancho de todos los aparatos que va a instalar menos 20 mm

Ejemplo:

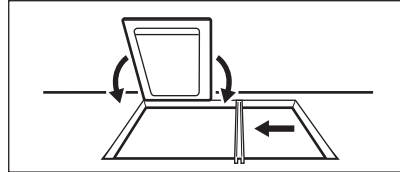


Montaje

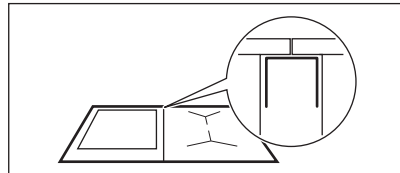
- Calcule las dimensiones de corte correctas.
- Prepare el corte en la encimera.
- Coloque los aparatos sobre una superficie blanda (por ejemplo, una manta) con la parte inferior hacia arriba.
- En el caso del Teppan Yaki, fije la banda de sellado suministrada en el borde inferior, a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios

correspondientes de la carcasa protectora.

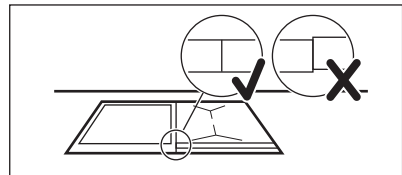
- Inserte el primer aparato en el hueco de la encimera. Monte la barra de conexión debajo del aparato de modo que la mitad de su ancho siga siendo visible, ya que soportará el siguiente aparato.



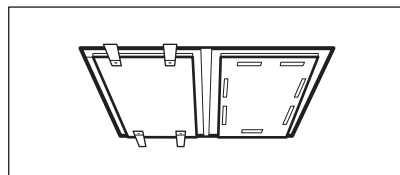
- Para el Teppan Yaki, atornille las placas de fijación a la encimera desde abajo (en la parte delantera y trasera del aparato).



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



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



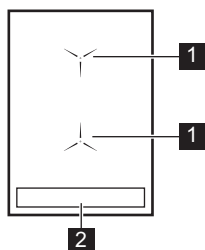
- Selle con silicona el espacio entre los aparatos y entre estos y la encimera.
- Presione la forma de caucho firmemente contra la vitrocerámica y muévala lentamente a lo largo de los bordes para exprimir el exceso de silicona.

- Ponga un poco de agua jabonosa en la silicona y alise los bordes con el dedo.
- No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.

- Retire cuidadosamente la silicona sobrante con una cuchilla de afeitar.
- Limpie la superficie de vidrio.

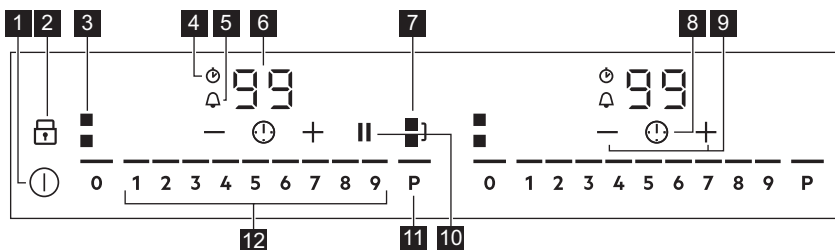
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción









- 1** Superficie de cocción por inducción
- 2** Panel de control

4.2 Disposición del panel de control



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

| Sensor | Comentario |
|-------------|--|
| 1 ① | Para activar y desactivar la placa. |
| 2 🗑️ | Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños. |
| 3 ■ | Para mostrar la zona activa. |
| 4 ⌚ | Indicador CountUp Timer. |
| 5 🔔 | Indicador Temporizador de cuenta atrás. |
| 6 - | Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos. |

| Sensor | Comentario |
|--|--|
| 7  | Para activar y desactivar Bridge y para cambiar entre los modos. |
| 8  | Para seleccionar las funciones de Temporizador . |
| 9  | Para aumentar y disminuir el tiempo. |
| 10  | Para activar y desactivar Pausa. |
| 11  | Para activar PowerBoost. |
| 12  | Para ajustar la temperatura: 0 - 9. |


5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

El panel de control se enciende tras activar la placa de cocción y se apaga tras desactivarla.

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

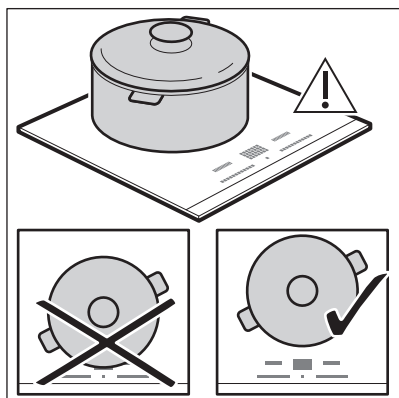
| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

5.3 Uso de las zonas de cocción



PRECAUCIÓN!

No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.



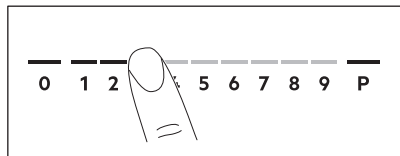
Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar el utensilio de cocina en la posición correcta, la placa lo reconoce y se activa la barra de control correspondiente. Aparece un indicador de zona de cocción rojo sobre la barra de cocción con la posición del utensilio.

Cada cuadrado del panel de control representa una zona de cocción de la superficie de cocción de inducción. Los indicadores de zona indican qué zona está controlada por la barra de control correspondiente.

5.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

Una vez colocada una cazuela en la zona y ajustado el nivel de calor, se mantiene igual durante 2 minutos después de retirar la cazuela. La barra de control y el indicador de la zona de cocción parpadean durante 2 minutos. Si coloca el utensilio sobre la zona de cocción de nuevo durante este tiempo, el ajuste de temperatura se reactiva. Si no lo hace, la zona de cocción se desactiva.

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



ADVERTENCIA!

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

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. Cuando la placa de cocción se desactiva, los indicadores siguen visibles. Cuando la placa se ha enfriado lo suficiente, desaparecen. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

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

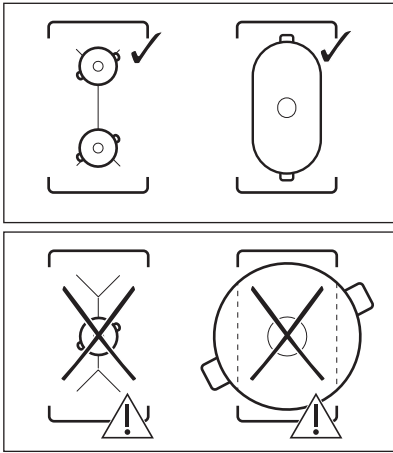
5.6 Bridge

La función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una. Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.

■] cambia a blanco.

2. Toque ■] para activar la función.
3. Ajuste el nivel de calor que desee. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.



Para desactivar la función, toque **■**. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

5.7 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

Toque **P** para activar la función para la zona de cocción.

El símbolo cambia a rojo.

La función se desactiva automáticamente.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

5.8 Pausa

Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos **⌚** y **||**.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Pulse **||** para activar la función.

El símbolo cambia a rojo. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función: pulse **||**. El símbolo cambia a blanco. Aparece el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Temporizador

🔔 Temporizador de cuenta atrás

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

Ajuste primero la temperatura y después la función.

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

Los dígitos del temporizador **00** y los indicadores **+** y **-** se encienden en la pantalla. **🔔** cambia a rojo y **⌚** cambia a blanco.

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

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

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores **⌚**, **+** y **-** desaparecen. **🔔** permanece en rojo.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y **00** parpadea. Para detener la señal, toque **⌚**.



Para desactivar la función: toque **⌚**. Se encienden los indicadores **+** y **-**. Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

⌚ CountUp Timer (Tiempo de cocción)

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

Toque **⌚** dos veces para activar la función.





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





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




Avisador







Puede utilizar esta función cuando la placa está activada pero ninguna zona de cocción funciona.


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

1. Toque  hasta que el indicador  cambie a rojo, para activar la función.
2. Toque  o  para programar el tiempo que necesite.

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


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

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



 La función no afecta al funcionamiento de ninguna zona de cocción.


5.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

 Debe activar la función para cada aparato por separado.


Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función. El símbolo cambia a rojo y parpadea. Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.


 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.11 Dispositivo de seguridad para niños


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


 Debe activar la función para cada aparato por separado.




Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.


Toque  hasta que cambie a rojo para activar la función.

Las barras de control desaparecen. Apague la placa de cocción.

 Cuando apague la placa de cocción, la función sigue activa.


Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active la placa con .

 se enciende. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Ajuste el nivel de cocción antes de que transcurran 50 segundos. Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con  la función sigue activa.


Para desactivar la función permanentemente: Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

5.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)


Primero apague la placa de cocción.

1. Toque  durante 3 segundos para activar la función.


La pantalla se enciende y se apaga.


2. Toque  durante 3 segundos.


Se enciende  o .

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

-   - el sonido se desactiva

-  - el sonido se activa
4. 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 baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.13 Gestión de energía

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas

de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.

6. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

6.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que

suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|-----------------------|---|---------------------|---|
| 1 | Mantener calientes los alimentos. | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina. |
| 1 - 2 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina. | 5 - 25 | Mezcla de vez en cuando. |
| 1 - 2 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato. | 10 - 40 | Cocina el plato con una tapa. |
| 2 - 3 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4 | Verduras al vapor, pescado, carne. | 20 - 45 | Añada un par de cucharadas de líquido. |
| 4 - 5 | Patatas al vapor. | 20 - 60 | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas. |
| 4 - 5 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 l de líquido más ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción. |
| 7 - 8 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs. | 5 - 15 | Déle la vuelta a media cocción. |
| 9 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas. | | |
| P | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado. | | |

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS







ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 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. |
| | Ha saltado el fusible. | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| | Pausa está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |
| | Hay agua o grasa en el panel de control. | Limpie el panel de control. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. | Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente. | Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía". |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores. | Retire el objeto de los sensores. |
| La placa se apaga. | Ha colocado algo sobre el sensor  . | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
|  se enciende. | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |
| La barra de control parpadea. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta. | Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción. |
| | El utensilio de cocina no es adecuado. | Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos". |
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo IKE42640KB

Tipo 61 A2A 00 AD

Inducción 3.65 kW

Nº serie:

AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 552 00

220-240 V ~ 50-60 Hz

Fabricado en: Alemania

3.65 kW



9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|-------------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte delantera central | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Parte trasera central | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto*

| | | |
|--|--------|------------------------|
| Identificación del modelo | | IKE42640KB |
| Tipo de placa | | Placa empotrada |
| Número de áreas de cocción | | 1 |
| Tecnología de calentamiento | | Inducción |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Centro | L 36,5 cm A 27,5 cm |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Centro | 182,4 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* Para la Unión Europea según la normativa UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas - Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


10.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. 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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop


KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 352 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 354 |
| 3. INSTALLATION..... | 356 |
| 4. PRODUKTBEKRIVNING..... | 359 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 360 |
| 6. RÅD OCH TIPS..... | 364 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 365 |
| 8. FELSÖKNING..... | 366 |
| 9. TEKNISKA DATA..... | 367 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 368 |
| 11. MILJÖSKYDD..... | 368 |

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit

som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **WARNING!** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte föremål på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning, stäng av produkten med kontrollen och lita inte på kokkärleksavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta

- kockkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk inkoppling



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kockkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.

- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, märkning och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lagg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är

sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.

- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

3. INSTALLATION



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter ner till på hällen.

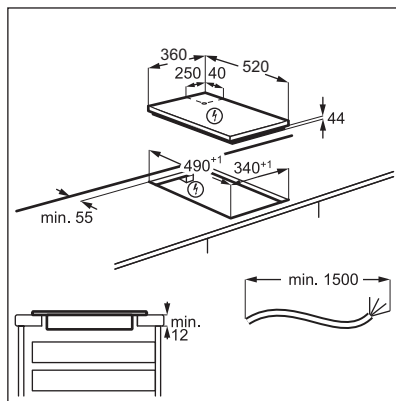
Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

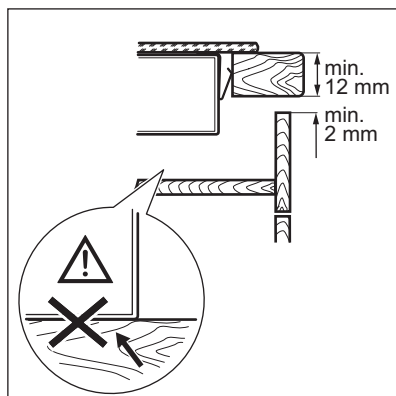
3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

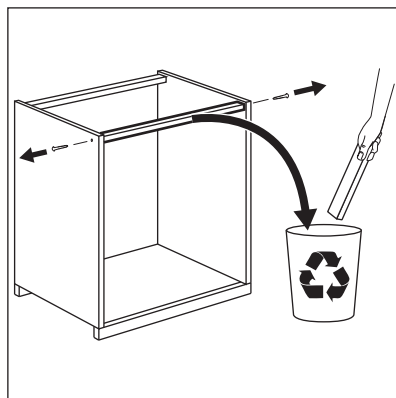
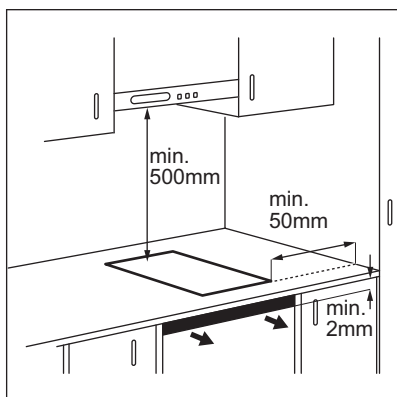


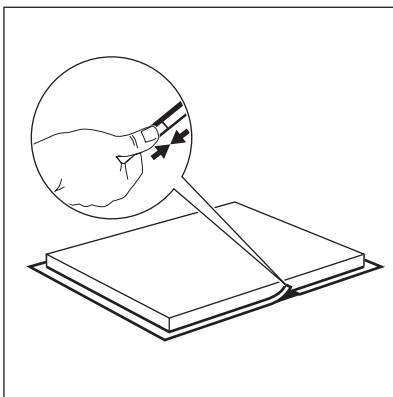
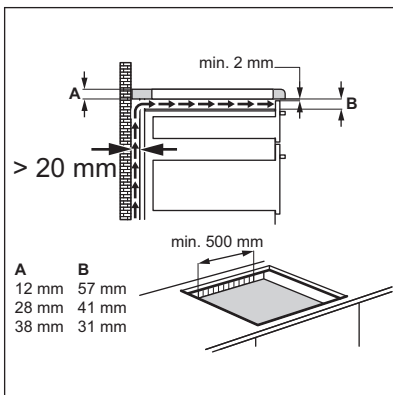
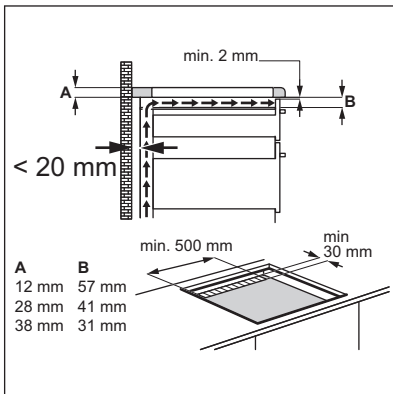
3.4 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast den medföljande tätningslistan (2x6 mm) runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Töj inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslistan sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslistan.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslistan.




3.5 Montering





3.6 Installation av två eller fler hållar

 Använd endast ett speciellt värmebeständigt silikon.

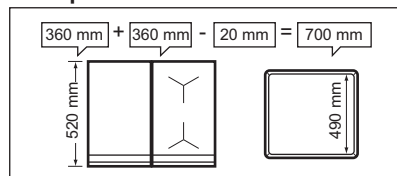
Utskärningen på bänkskivan

Avstånd från vägg minst 50 mm

Längd 490 mm

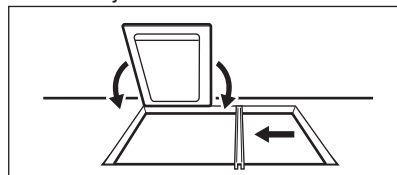
Bredd summan av alla enheters bredd som du installerar minus 20 mm

Exempel:

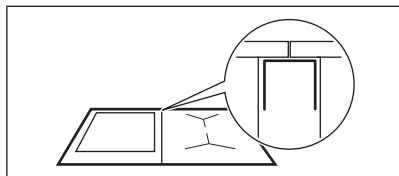


Montering

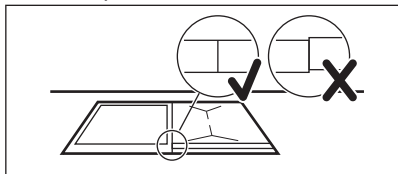
- Beräkna korrekt urskärningsmått.
- Förbered utstansningen i bänkskivan.
- Placera enheterna på en mjuk yta (t.ex. en filt) med undersidan uppåt.
- När det gäller Teppan Yaki, fäst den medföljande tätningsremsan på underkanten, längs ytterkanten av glaskeramik. Skruva löst dit fixeringsplattornas skruvar i de rätta hålen i skyddshöljet.
- Sätt i den första enheten i utstansningen i bänkskivan. Montera anslutningsdelen under enheten så att hälften av dess bredd fortfarande är synlig - den kommer att stöda nästa enhet.



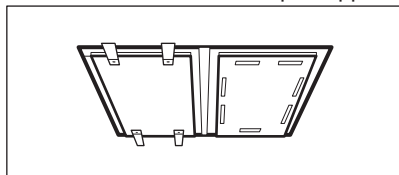
- För Teppan Yaki, skruva fast fixeringsplattorna löst i bänkskivan underifrån (fram och bak på enheten).



- Sätt i den andra enheten i utstansningen i bänkskivan. Kontrollera att apparaternas fronter är på samma nivå.



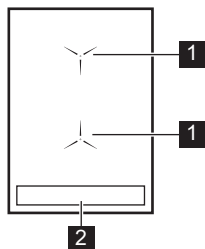
- Sätt fast alla produkterna utom Teppan Yaki med snäppfjädrar.
- Dra till slut åt skruvarna på Teppan Yaki.



- Täta mellanrummen mellan produkterna samt mellan produkterna och bänkskivan med silikon.
- Tryck gummiformen ordentligt mot glaskeramiken och flytta den långsamt längs kanterna för att pressa ut överskottet av silikon.
- Ta lite såpvatten på silikonet och jämna ut kanterna med fingret.
- Vidrör inte silikonet förrän det har blivit hårt. Det kan ta ungefär en dag.
- Avlägsna försiktigt överblivet silikon med ett rakblad.
- Rengör glasytan.

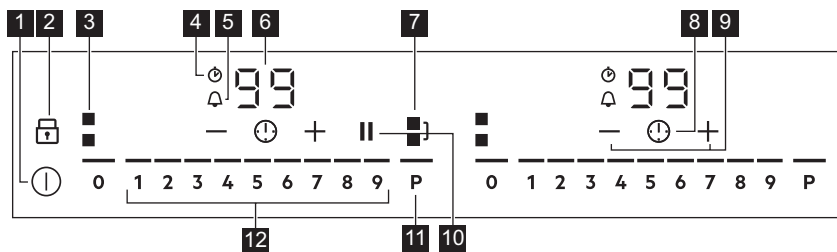
4. PRODUKTBEKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionshällen tillagningsyta
- 2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll | Beskrivning |
|----------------|---|
| 1 | För att aktivera och inaktivera hällen. |
| 2 | För att aktivera och inaktivera Knapplås eller Barnlås. |
| 3 | För att visa aktiv zon. |
| 4 | CountUp Timer indikator |
| 5 | Nedräkningstimer indikator |
| 6 - | Timerdisplay: 00–99 minuter. |
| 7 | För att aktivera och inaktivera Bridge och växla mellan lägena. |
| 8 | För att välja Tidtagning-funktioner. |
| 9 | För att öka eller minska tiden. |
| 10 | För att aktivera och inaktivera Paus. |
| 11 | För att aktivera PowerBoost. |
| 12 - | För att ange en värmeinställning: 0–9. |

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

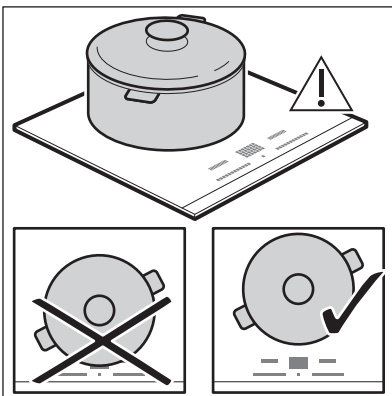
| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2 | 6 timmar |
| 3 - 4 | 5 timmar |
| 5 | 4 timmar |
| 6 - 9 | 1,5 timmar |

5.3 Använda kokzonen



FÖRSIKTIGHET!

Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.

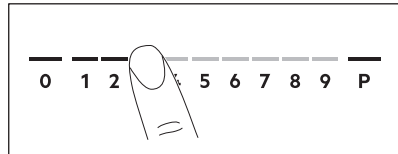


Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du placerar kokkärlet i rätt läge känner hällen igen den och den lämpliga kontrollpanelen tänds. En röd kokzonindikator visas ovanför kontrollpanelen och indikerar kokkärls position.

Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en kokzon på induktionskokningsytan. Zonindikatorerna visar vilken kokzon som styrs av lämplig kontrollpanel.

5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen. Du kan också flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en tillagningszon.
2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 2 minuter efter att du har tagit bort kokkärlet. Kontrollpanelen och kokzonens indikator blinkar i 2 minuter. Om du placerar kokkärlet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

5.5 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

≡ / = / - Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. När hällen är avstängd lyser fortfarande indikatorlamporna. När hällen är tillräckligt kall försvinner de. Indikatorlamporna kan

också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.


Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5.6 Bridge

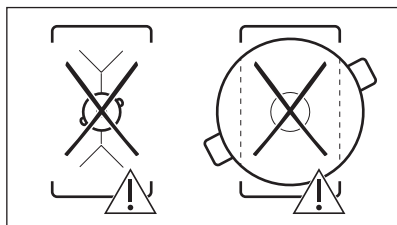
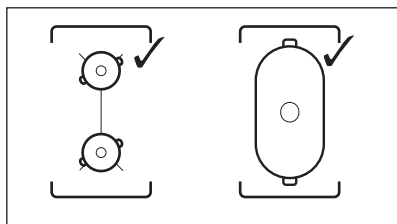
Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon. Funktionen kan användas med stora kokkärl.


1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.

 blir vitt.

2. Tryck på  för att aktivera funktionen.
3. Ställ in ett värmeläge.

Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



Avaktivera funktionen genom att trycka på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

5.7 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.



Symbolen blir röd.

Funktionen stängs av automatiskt.




För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

5.8 Paus

När funktionen är på kan symbolerna  och  användas.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna:

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd. Värmeinställningen sänks till 1.


För att inaktivera funktionen: tryck på . Symbolen lyser vitt. Föregående värmeläge slägs tänds.






5.9 Tidtagning

Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.





Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.



1. Tryck på  för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna  och indikatorlamporna  och  visas på displayen.  blir röd och  blir vitt.

Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 4 sekunder.


2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna ,  och  försvinner.  förblir röd.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen: Tryck på .


Indikatorlamporna  och  tänds. Använd

— eller + för att ställa in  på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Tryck på  två gånger för att aktivera funktionen.

Indikatorn  blir röd, timern startar uppräkningszonen automatiskt.



För att avaktivera funktionen: Tryck på .

När indikatorerna tänds, tryck på —.


Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.

För att se kontrollpanelen måste ett kokkärl placeras på kokzonen.

1. Tryck på  tills indikatorn  blir röd, för att aktivera funktionen.


2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 4

sekunder. Indikatorerna , + och —


försvinner.  förblir röd.


När funktionen har ställts in kan kokkaret tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och 

blinker. Tryck på  för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på .

Indikatorerna + och — tänds. Använd — eller + för att ställa in  på displayen.


 Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

5.10 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.


 Du måste aktivera funktionen för varje enhet separat.

Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och blinkar.


Avaktivera funktionen genom att trycka på

. Symbolen blir vit.


 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.11 Barnlås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

 Du måste aktivera funktionen för varje enhet separat.




Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.


Tryck på  tills den blir röd för att aktivera funktionen.

Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.


 Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera hällen

med .  tänds. Tryck på  tills den blir vit.








Inställningslisterna visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med  är funktionen fortfarande på.


För att stänga av funktionen helt: Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på


 tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

- Tryck på  i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
- Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds.
- Tryck på  på timern för att välja något av följande:
 -  – ljudet är avstängt
 -  – ljudet är på
- Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på  i hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.13 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.

6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kokkärlematerial

- rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

6.4 Exempel på matlagningstillämpningar

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att: | Tid (min) | Tips |
|------------------|--|-------------|---|
| 1 | Håll tillagad mat varm. | efter behov | Sätt på ett lock på kokkärlet. |
| 1 - 2 | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Blanda då och då. |
| 1 - 2 | Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg. | 10 - 40 | Laga mat med lock på. |
| 2 - 3 | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4 | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4 - 5 | Ångkoka potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4 - 5 | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Skonsam frittös: schakt, kalv cordon bleu, kotletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | vänd efter halva tiden |
| 7 - 8 | Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar. | 5 - 15 | vänd efter halva tiden |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |
| P | Koka upp stora mängder vatten. PowerBoost är aktiverad. | | |

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.

- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik

brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.


8. FELSÖKNING






WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Avhjälpa felet |
|--|--|--|
| Det går inte att aktivera eller använda ugnen. | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| | Säkringen har gått. | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt. | Tryck bara på en touchkontroll. |
| | Paus är på. | Se "Daglig användning". |
| | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen. | Rengör kontrollpanelen. |
| Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna. | De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska. | Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering". |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av. | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller. | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna. |
| Hällen stängs av. | Du satte något på touch-kontrollen  . | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna. | Ljudet är avaktiverat. | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning". |

| Problem | Möjlig orsak | Avhjälpa felet |
|---|---|---|
|  tänds. | Barnlås eller Knapplås är på. | Se "Daglig användning". |
| Inställningslistan blinkar. | Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt. | Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt. |
| | Kokkärlet passar inte. | Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips". |
| | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data". |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen. | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip ljud hörs. | Den elektriska anslutningen är felaktig. | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. |

8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Produktdekal

Modell IKE42640KB
 Typ 61 A2A 00 AD
 Induktion 3.65 kW
 Serienr.....
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220–240 V 50–60 Hz
 Tillverkad i: Tyskland
 3.65 kW



9.2 Data för kokzoner

| Kokzon | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|-------------|--|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Mittre fram | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Mitten bak | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation*

| | | |
|---|--------|------------------------|
| Modellidentifiering | | IKE42640KB |
| Typ av häll | | Inbyggnadshäll |
| Antal kokområden | | 1 |
| Uppvärmningsmetod | | Induktion |
| Kokområdets längd (L) och bredd (W) | Mitten | L 36,5 cm W 27,5 cm |
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Mitten | 182,4 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob) | | 182,4 Wh/kg |

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar – metoder för mätning av prestanda


Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.


10.2 Energibesparing

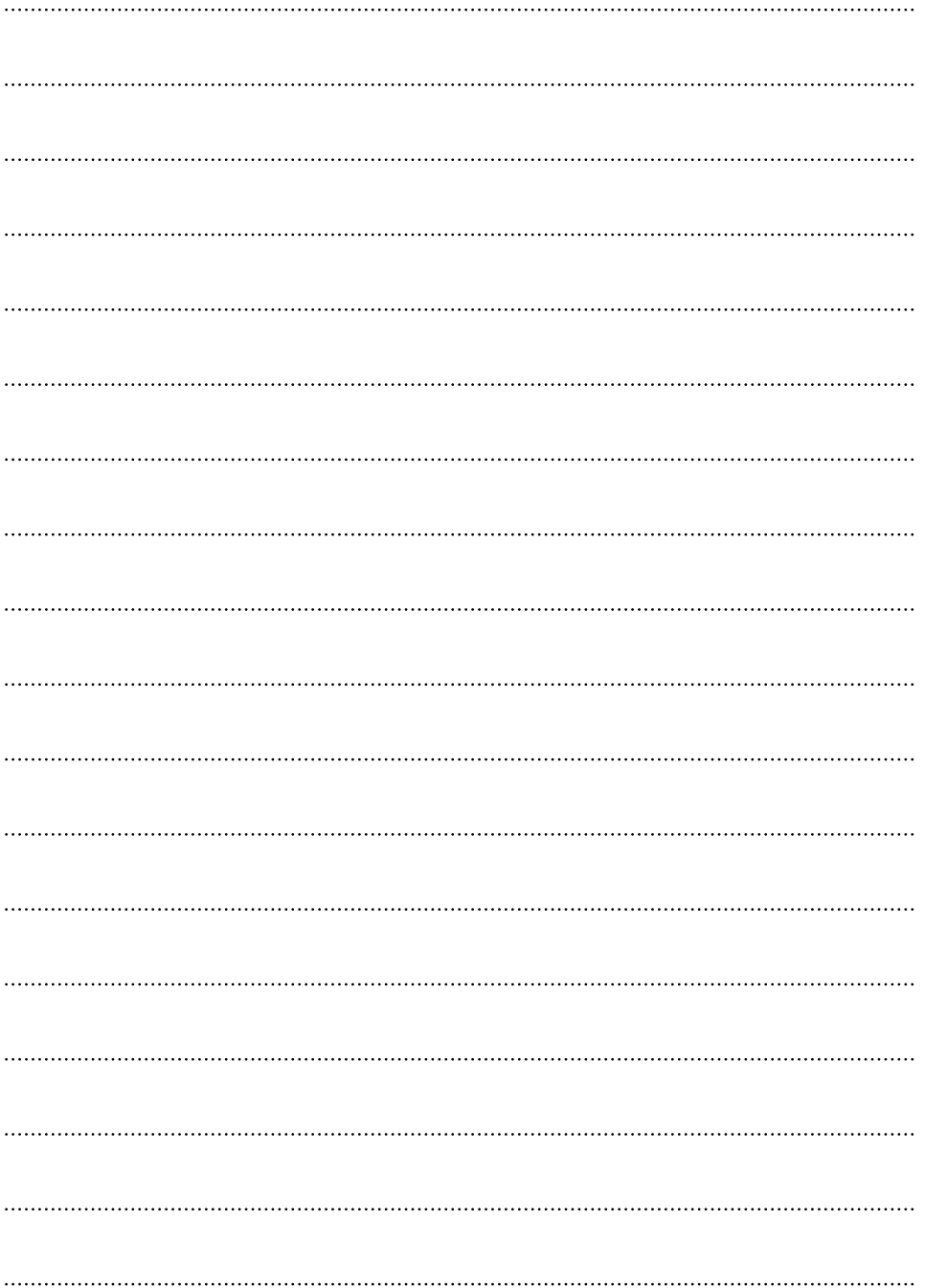
Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





www.aeg.com/shop



867372064-A-282021



AEG