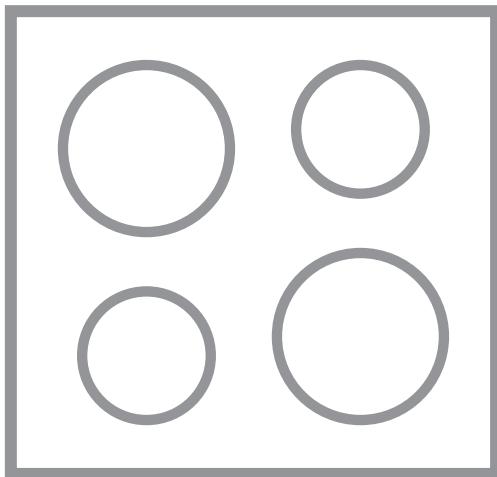


HU	Használati útmutató	2
	Főzőlap	
PL	Instrukcja obsługi	21
	Płyta grzejna	
SK	Návod na používanie	41
	Varný panel	

USER MANUAL



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	2
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	7
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	10
5. NAPI HASZNÁLAT.....	11
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	15
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	16
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	17
9. MŰSZAKI ADATOK.....	19
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	19

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 percert 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 készülékhöz:

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 találhatók.



⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk



ⓘ Általános információk és tanácsok



🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt

keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindenkor rendelkezésre álljon.

1.1 Gyermekék és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek hiányán lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárolag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárálag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak 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 mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a göztől 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 helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróról váthat. Feltétlenül tegyen funérből, tömör fából vagy más nem gyűlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy megakadályozza az aljával való érintkezést.
- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe

helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábel mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárolag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrélet.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címeket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárolag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyén a főzőzónára evőeszközököt vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületenként.
- Amennyiben a készülék felülete megpedigt, azonnal válassza le a

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

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



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyűlékony gózöket bocsátanak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gózök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyűlékony anyagot vagy gyűlékony 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 főzőedénnel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárolag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiségek fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

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

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izó(k)ra és a külön kapható pótzókra vonatkozó

tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékek fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzen a készülék működési állapotát. Nem alkalmassák egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám

3.2 Beépíthető tűzhelylapok

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

3.3 Csatlakozóvezeték

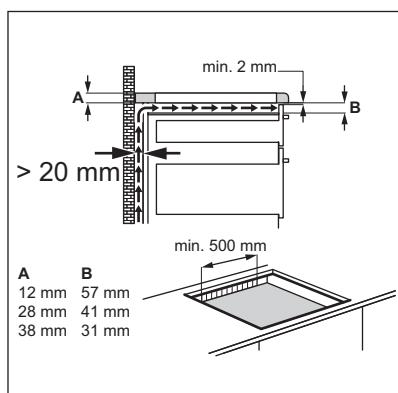
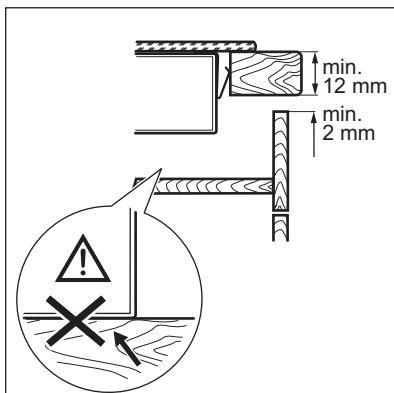
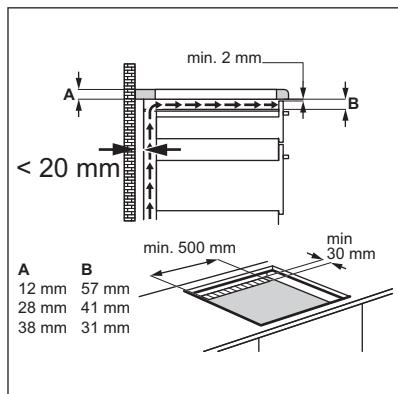
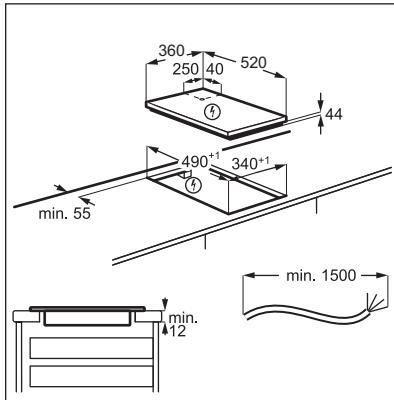
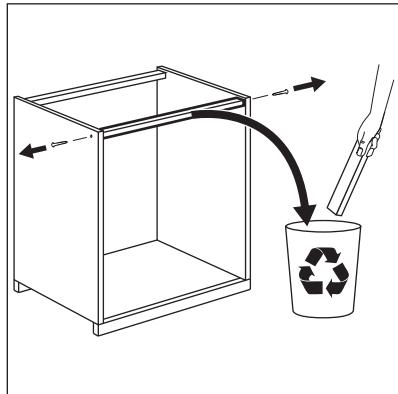
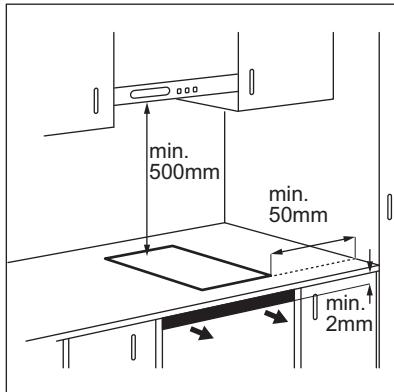
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90°C-os vagy

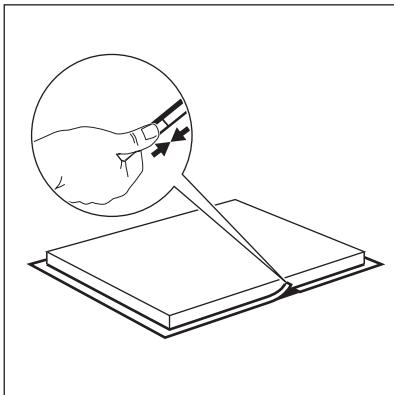
magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

3.4 A tömítés felerősítése - Munkalapra szerelés

- Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
- Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm-es tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.
- Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
- Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

3.5 Összeszerelés





3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

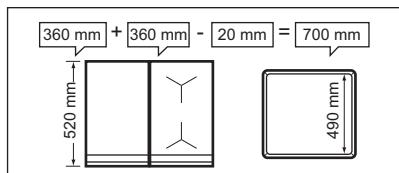
Mellékelt tartozékok: csatlakozórúd, hőálló szilikont, gumiforma, szigetelőcsík.

i Kizárolag speciális, hőálló szilikont használjon.

A munkalap kivágása

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

Példa:

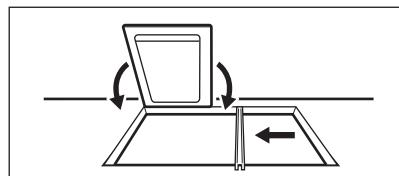


Összeszerelés

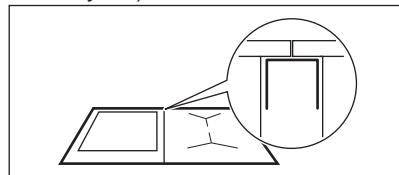
- Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
- Készítse el a kivágást a munkalapban.
- Helyezze a készülékeket egy puha felületre (pl. takaróra) az aljukkal felfele fordítva.
- Teppan Yaki esetén a mellékelt tömítőcsíkot illessze az alsó élhez, az üvegkerámia külső széle mentén.

Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket / ütközöket a védőburkolat megfelelő furataiba.

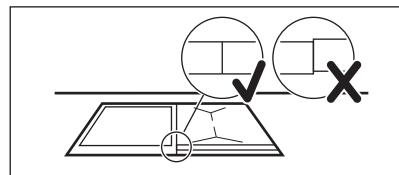
- Illessze az első készüléket a munkalap kivágásába. Szerje az összekötő rudat a készülék alá úgy, hogy szélességeből a fele rész továbbra is látható legyen - ez fogja tartani a következő készüléket.



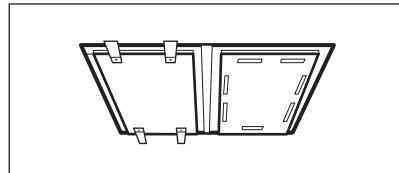
• Teppan Yaki esetén lazán csavarozza a rögzítőlemezeket a munkalaphoz alulról (a készülék elejénél és hátuljánál).



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



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



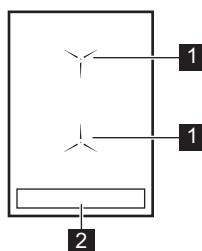
- Szilikon segítségével tömítse a készülékek közötti, valamint a készülékek és a munkalap közötti hézagokat.
- Erősen nyomja a gumiformát az üvegkerámiához, és lassan mozgassa

- végig a széleken a fölös mennyiségi szilikon kiszorításához.
- Szappanos vízzel nedvesítse meg a szilikont, és az éleket az ujjával simitsa el.
 - Ne nyúljon a szilikonthoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).

- Egy borotvapengével vágja le óvatosan a gumiformával kiszorított szilikondarabokat.
- Tisztítsa meg az üvegfelületet.

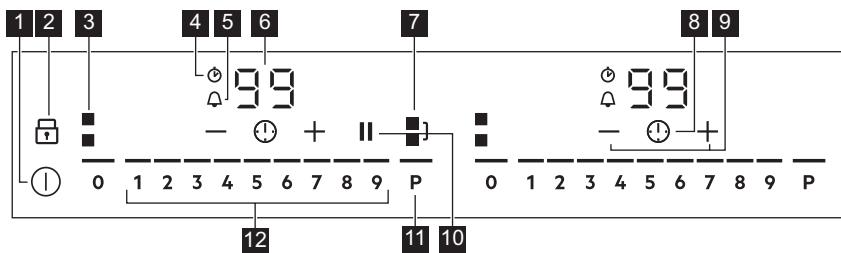
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőfelület
2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezés



- 1** ① A főzőlap be- és kikapcsolása.
- 2** ② A Funkciójár vagy Gyermekzár funkció be- és kikapcsolása.
- 3** ■ Az aktív főzőzóna megjelenítése.
- 4** ⏳ CountUp Timer visszajelző.
- 5** ⏱ Visszaszámítálásos időzítő visszajelző.
- 6** Időzítő kijelzés: 00 - 99 perc.
- 7** ■ A Bridge funkció be- és kikapcsolása.
- 8** ③ A Időzítő funkciók kiválasztása.
- 9** + / - Növeli vagy csökkenti az időt.
- 10** || A Szünet funkció be- és kikapcsolása.
- 11** P A PowerBoost funkció bekapcsolása.
- 12** Hőfok beállítása: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépében)



FIGYELMEZTETÉS!

$\exists / = / -$ A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik. A főzőlap kikapcsolása után a visszajelzők

láthatók maradnak. Miután a főzőlap kellő mértékben lehűlt, a visszajelzők eltűnnek. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

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

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a 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 röhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráontott 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:

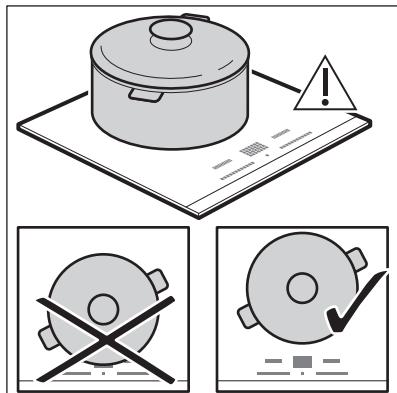
Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap ki-kapcsol
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

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.

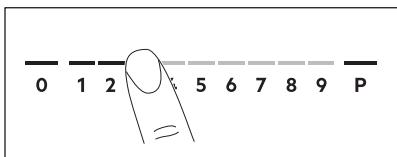
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény ajának méretéhez.

Ha a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a kapcsolódó kezelősáv világítani kezd. A kezelősáv fölött megjelenik egy piros főzőzóna jelző, mely az edény helyzetét jelöli.

A kezelősávon megjelenő minden négyzet egy főzőzónának felel meg az indukciós felületen. A zónajelzők az mutatják, hogy a megfelelő kezelősáv melyik főzőzónát vezéri.

5.4 Hőfokbeállítás

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



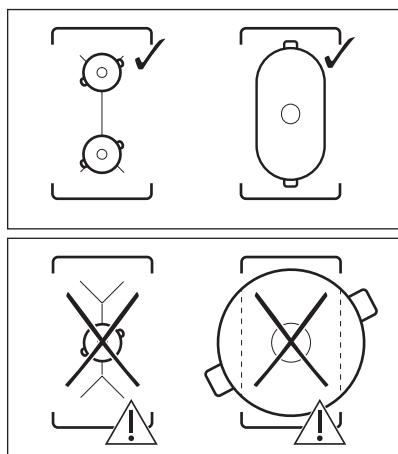
Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 2 percig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelősáv és a főzőzóna visszajelzöje 2 percig villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.

5.5 Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek. Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

- Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje minden két zóna középpontját.
A fehérre változik.
- A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.
- Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje minden két zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

5.6 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 gombot a funkció bekapcsolásához a főzőzónánál. A szimbólum pirosra változik. A funkció automatikusan kikapcsol.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

5.7 Időzítő

Visszaszámításos időzítő

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

Először a hőfokbeállítást, majd a funkciót állítsa be.

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

Az időzítő 00 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 megkezdi a visszaszámlálást. A Ⓛ, + és - visszajelzők kialszanak. A ⚡ piros színnel világít.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 villog. A jelzés leállításához érintse meg a Ⓛ gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a Ⓛ gombot. Világít a + és - visszajelző.

Használja a - vagy + gombot a 00 érték beállításához. Másik lehetőséggént 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 világítani kezd, érintse meg a - gombot.

⌚ Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem üzemel.

A kezelősáv bekapcsolásához helyezzen egy edényt a főzőzónára.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Ⓛ gombot, amíg a ⚡ pirosan nem világít.

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 világít. Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 villog.

Érintse meg a Ⓛ gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a Ⓛ gombot. A + és a - visszajelző világít.

Használja a - vagy + gombot a 00 érték beállításához.



A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

5.8 Szünet

Amíg ez a funkció aktív, a Ⓛ és || a szimbólum használható.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a || mezőt.

A szimbólum pirosra változik. A A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a || gombot. A szimbólum fehérre változik. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.

5.9 ⌂ Funkciójár

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.

5.10 Gyermekzár

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 világítani.

A kezelősávok eltűnnék. 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 világít. A kezelősávok megjelennek. 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 világítani. A kezelősávok megjelennek. Kapcsolja ki a főzőlapot.

5.11 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 világít.

3. Érintse meg az Időzítő gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- - a hangjelzések kikapcsolnak
- - a hangjelzések bekapcsolnak

4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

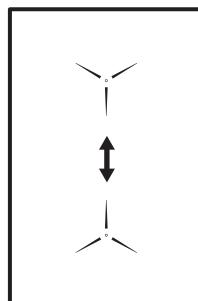
Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megéríti a gombot
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

5.12 Teljesítménykezelés funkció

• Valamennyi főzőzóna egy fázisra van kötve. Lásd az ábrát.

- A csökkentett teljesítményű főzőzónánál 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 az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

A főzőedény anyaga

- megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- nem megfelelő:** alumínium, réz, ságaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzárapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részt veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fútyülés: 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 jelenségek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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

6.4 Példák különböző 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	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidéjében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, ráguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, térszta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.

- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközöt.

7.2 A főzőlap tisztítása

- Azonnal távolítsa el:** a megolvadt müanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, másiklönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égesi sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az

üvegkerámia 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 ...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	2 vagy több érzékelőmező érintett meg egyszerre.	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 főzőzonák 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 ki-kapcsol a főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem kezd világítani a maradékhoz visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig műköött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nincs hangjelzés, amikor megériinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzést. Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyermezkár vagy Funkciójár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőznára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőznára, hogy teljesen lefedeje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőznához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	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.
	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerezőhöz.

8.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

9. MŰSZAKI ADATOK

9.1 Adattábla

Modell: IKE42640KB
 Típus: 61 A2A 00 AD
 Indukciós 3.65 kW
 Sorozatszám:
 AEG

PNC (Termékszám): 949 597 552 00
 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
 Gyártási hely: Németország
 3.65 kW


9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfok-beállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális idő-tartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Középső első	2300	3200	10	145 - 265
Középső hátsó	2300	3200	10	145 - 265

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető ennek megfelelően: EU 66/2014

A készülék azonosítóje	IKE42640KB
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap
Főzőfelületek száma	1
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	H: 36,5 cm Sz: 27,5 cm
Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking)	Középső 182,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

10.2 Energiatakarékosság

A minden napos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint minden fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzonára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzonára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhoz használja az étel melegen tartásához vagy felolvastásához.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 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 hivatalnal.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	21
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	24
3. INSTALACJA.....	27
4. OPIS URZĄDZENIA.....	30
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	31
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	35
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	36
8. ROZWIĄZYwanie PROBLEMÓW.....	37
9. DANE TECHNICZNE.....	39
10. EFEKTYwność ENERGETYCZNA.....	40

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyciemy 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.

Przejdz 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.registeraeg.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.

1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada

za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępny miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związków z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- 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 pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcze 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.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych 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 czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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 przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić

producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

- **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. WSKAŻÓWKI 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 odstępy 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 uszczelniacza.
- 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

umościwić prawidłowy obieg powietrza.

- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającą 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 do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiekolwiek 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 styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
 - Nie dopuszczać do splatania przewodów elektrycznych.
 - Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
 - Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
 - 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 zainizolowanych 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 obluzowane, 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczni.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunkach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczępionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem
i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródła ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem
urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pół grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

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.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- 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 dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyty grzejne do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

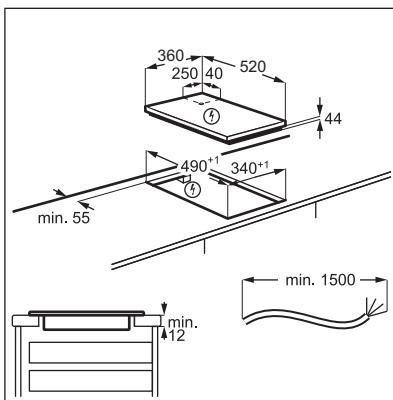
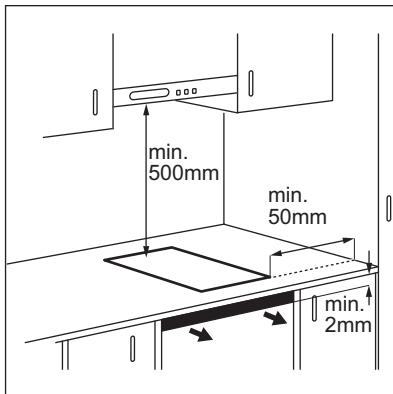
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

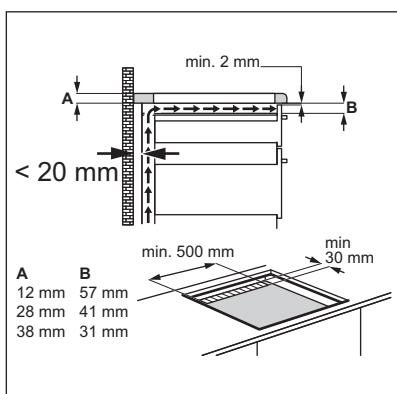
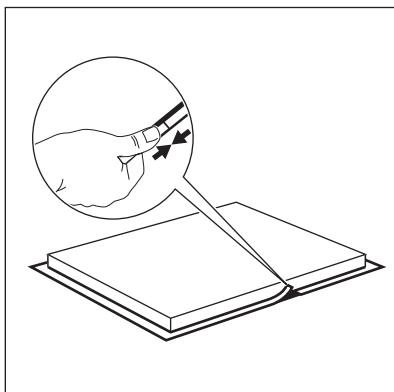
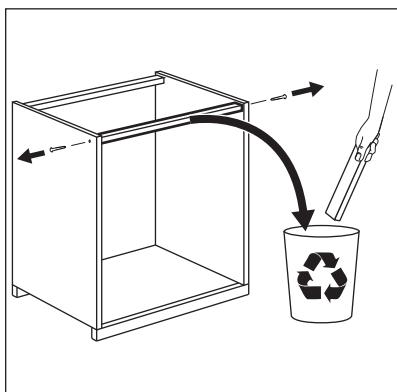
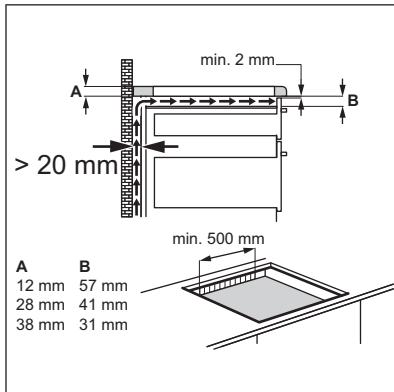
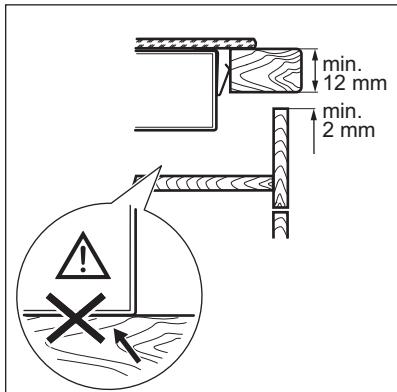
3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

- Oczyścić blat wokół obszaru wycięcia.
- 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.

- Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
- Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

3.5 Montaż





3.6 Instalacja więcej niż jednej płyty grzejnej

Akcesoria w zestawie: poprzeczka połączeniowa, silikon żaroodporny, gumowy kształtnik, taśma uszczelniająca.



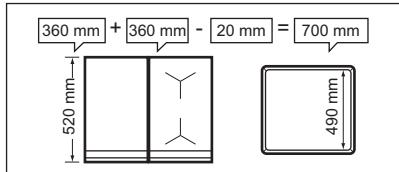
Używać wyłącznie silikonu żaroodpornego.

Wycięcie w blacie roboczym

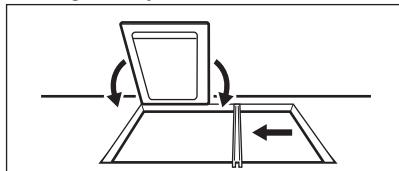
Odległość minimum 50 mm od ściany

Długość 490 mm

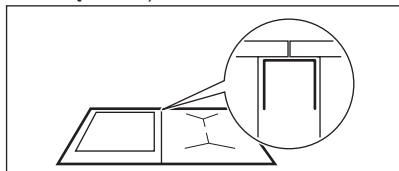
Szerokość suma szerokości wszystkich instalowanych urządzeń minus 20 mm

Przykład:**Montaż**

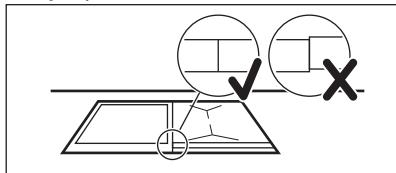
- Obliczyć prawidłowe wymiary wycięcia.
- Przygotować wycięcie w blacie roboczym.
- Położyć urządzenia na miękkim podłożu (np. na kocu) spodem do góry.
- W przypadku płyty Teppan Yaki przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą do dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła 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 podpierać drugie urządzenie.



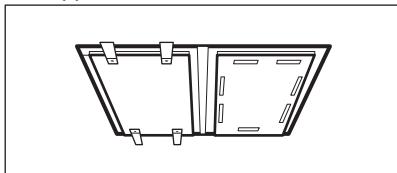
- W przypadku płyty Teppan Yaki lekko przykręcić od spodu do blatu płytki mocujące (z przodu i z tyłu urządzenia).



- 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 zatrzaszkowych.
- Na koniec dokręcić śruby płyty Teppan Yaki.

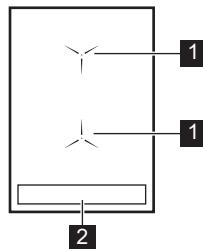


- Szczeliny między urządzeniami oraz między urządzeniami a blatem roboczym uszczelić za pomocą silikonu.
- Mocno docisnąć gumowy kształtnik do szkła ceramicznego i przesunąć go powoli wzdłuż krawędzi, aby wycisnąć nadmiar silikonu.
- Lekko zwilżyć silikon roztworem wody z detergentem i wygładzić krawędzie palcem.
- Nie dotykać silikonu, aż stwardnieje – może to potrwać cały dzień.
- Ostrożnie usunąć nadmiar silikonu żyletką.
- Wyczyścić szklane powierzchnie.

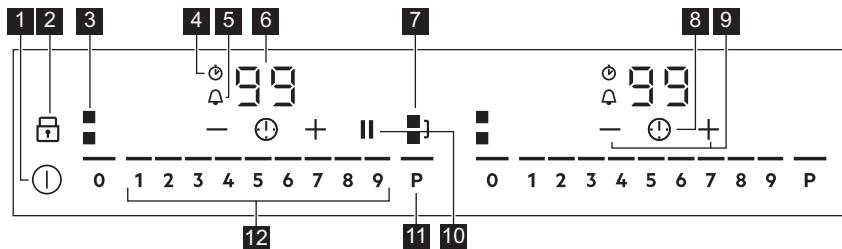
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania

- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
 - 2 Panel sterowania



4.2 Układ panelu sterowania



- 1** ① Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
 - 2** Włączanie i wyłączanie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.
 - 3** Wskazanie aktywnego pola.
 - 4** Wskaźnik funkcji CountUp Timer.
 - 5** Wskaźnik funkcji Wyłącznik czasowy.
 - 6** Wskazanie zegara: 00-99 minut.
 - 7** Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge.
 - 8** Wybór funkcji Zegar.
 - 9** Przedłużanie i skracanie czasu.
 - 10** Włączanie i wyłączanie funkcji Pauza.
 - 11** Włączanie funkcji PowerBoost.
 - 12** Ustawianie mocy grzania: 0-9.

4.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

Σ / = / - 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. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ① przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Panel sterowania wyświetla się po włączeniu płyty grzejnej i gaśnie po jej wyłączeniu.

5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej 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 użyciem 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:

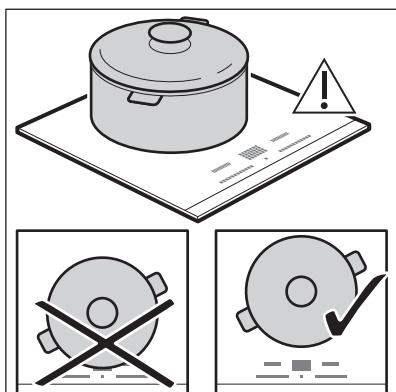
Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz
3 - 4	5 godz
5	4 godz
6 - 9	1,5 godz

5.3 Używanie pola grzejnego



UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.



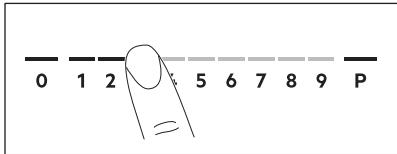
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia. 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

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym żądanej mocy grzania lub przesunąć palcem wzduł paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania dla danego pola grzejnego.



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 Bridge

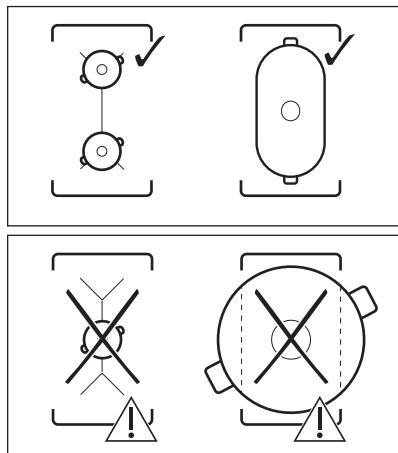
Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

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.

5.6 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć , 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”.

5.7 Zegar

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 00 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 rozpoczęcie odliczanie czasu. Wskaźniki , + i - zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Włączają się wskaźniki + i -. Za pomocą - lub + ustawić na wyświetlaczu wartość 00. Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

CountUp Timer (Stopper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby wyłączyć 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 wyłączyć 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 00. Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Zaświeca się wskaźniki + i -. Za pomocą - lub + ustawić na wyświetlaczu wartość 00.

 Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

5.8 Pauza

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i ||.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć ||, aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony. Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1. Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć ||. Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

5.9 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.

- i** Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

5.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

- i** 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.

- i** 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 płytę grzejną. 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.

5.11 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

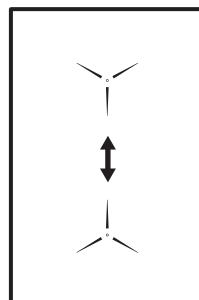
4. Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

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.

5.12 Funkcja Zarządzanie energią

- Wszystkie pola grzejne są podłączone do jednej fazy. Patrz rysunek.
- 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 generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
 - nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.
- Naczynie nadaje się do gotowania na płytcie indukcyjnej, jeśli:**
- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
 - magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna

pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.



Patrz „Dane techniczne”.

6.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słyszać:

- 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 eco)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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 ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
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	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na patrze.	20 - 60	Użyć maksymalnie $\frac{1}{4}$ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

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 tłuszcza, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- Usuwanie metalicznych, polyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Dotknieto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszcza lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć 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 działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pasek regulacji migra.	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 odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odlączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się 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 autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy upewnić się, że

płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model IKE42640KB
 Typ 61 A2A 00 AD
 Moc indukcyjna 3.65 kW
 Nr seryjny
 AEG

Numer produktu 949 597 552 00
 220-240 V, 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 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
Środkowe tylne	2300	3200	10	145 - 265

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

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 zgodnie z normą EU 66/2014

Oznaczenie modelu	IKE42640KB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	1	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Środkowe	L 36,5 cm W 27,5 cm
Zużycie energii przez pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowe	182,4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		182,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

10.2 Oszczędzanie energii

Sposowanie 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 lokalnego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	41
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	44
3. INŠTALÁCIA.....	46
4. POPIS VÝROBKU.....	49
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50
6. TIPY A RADY.....	53
7. OŠTEROVANIE A ČISTENIE.....	55
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	56
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	58
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	58

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 inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať 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.registeraeg.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.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené

nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnúť.

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 medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovolte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovolte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí.
Prístupné časti sa môžu počas používania nahriat'.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat'. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klášť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriat'.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel 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 odobraním poistky odpojte spotrebič od sietového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: 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 spotrebčí smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebčíca.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebčí.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebčícom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebčíkov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebčí, pretože je ľahký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkostou.
- Spodnú časť spotrebčícha chráňte pred parou a vlhkostou.
- Spotrebčí neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídeť tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebčíca pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebčí nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebčíca a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebčícha sa môže zohriáť. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorľavých materiálov pod spotrebčí, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.
- Dabajte 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 vetranie.

poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonáť kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebčí musí byť uzemnený.
- Pred akýmkolvek zásahom odpojte spotrebčí od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napäťím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebčí správne nainštalovaný. Uvolnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie tahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebčí do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotkala horúceho varného spotrebčíca alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťom a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sietovej zásuvky až po dokončení inštalácie.

Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sietovej zástrčke.

- Ak je sietová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sietovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte tahaním za napájací kábel. Vždy tiahnite za sietovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých pôloch. 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 zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriat.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihned odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídeť tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľia s kardiotimulátormusia 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 zohriati uvoľňovať horľavé výparы. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialnosti od tukov a olejov.
- Výparы, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznielenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvŕiet.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dojst' k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvhňnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- 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 domáčich 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 udusenia.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapísťte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok 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 Napájací kábel

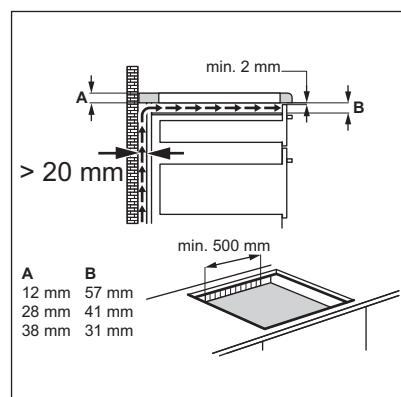
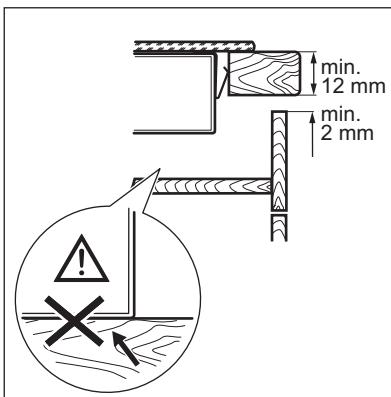
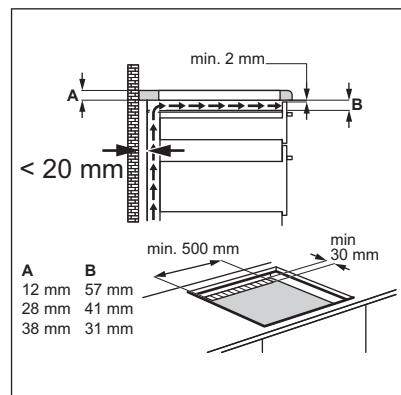
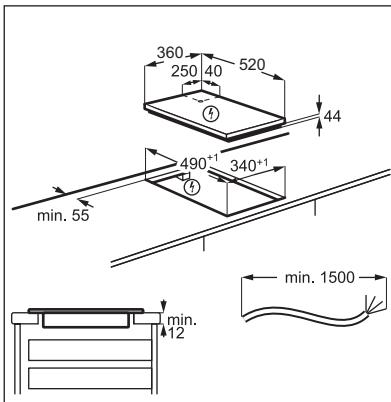
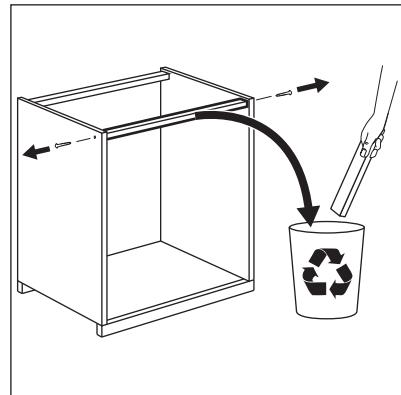
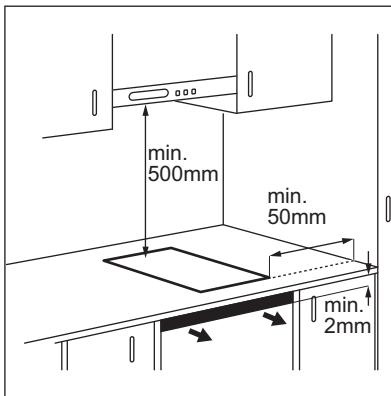
- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.

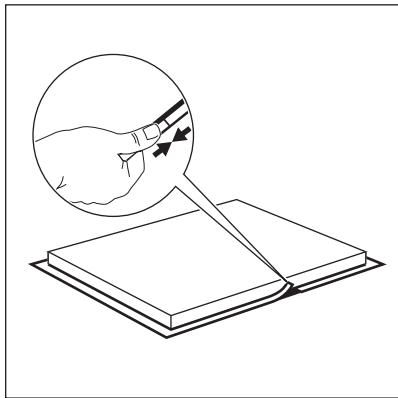
- Na výmenu poškodeného sietového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

3.4 Pripojenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Očistite pracovnú plochu okolo vyzrezaanej plochy.
2. Na spodnej hrane varného panela pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Pásku pritom netáhnajte. Dabajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Pritlačte k sebe obe oba konce tesniacej pásky.

3.5 Inštalácia





3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panela

Dodané príslušenstvo: spojovacia lišta, teplovzdorný silikón, gumená pomôcka, tesniaci pásik.

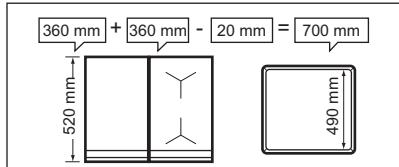


Použite len špeciálne teplovzdorné silikónové tesnenie.

Výrez na pracovnej doske

Vzdialenosť od steny	minimálne 50 mm
Dĺžka	490 mm
Šírka	súčet všetkých šírok nainštalovaných spotrebičov minus 20 mm

Príklad:

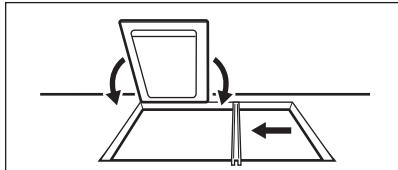


Inštalácia

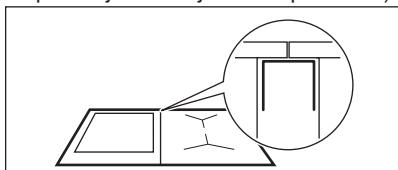
- Vypočítajte správne rozmery výrezu.
- Pripriavte výrez v pracovnej doske.
- Spotrebici uložte na mäkký povrch (napr. deku) otočené spodnou stranou nahor.
- V prípade grilu Teppan Yaki pripivnite dodaný tesniaci pásik

pozdĺž jeho dolného okraja, spolu s vonkajším okrajom sklokeramiky. Do vhodných otvorov na ochrannom kryte voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky.

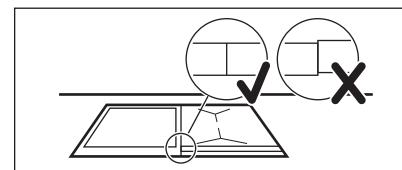
- Do výrezu na pracovnej doske vložte prvý spotrebič. Spojovaci lištu namontujte pod spotrebič, aby zostala spolovice viditeľná – bude slúžiť ako podpera pre ďalší spotrebič.



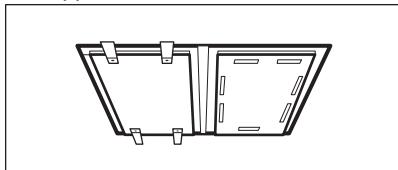
- Pre gril Teppan Yaki voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky zospodu na pracovnú dosku (na prednej a zadnej strane spotrebiča).



- Do výrezu na pracovnej doske vložte ďalší spotrebič. Skontrolujte, či sú predné hrany spotrebičov na rovnakej úrovni.



- Iné spotrebiče ako gril Teppan Yaki pripivnite pomocou zaskakovacích pružín.
- Na konci utiahnite skrutky grilu Teppan Yaki.



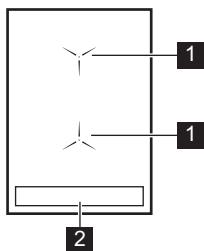
- Na utesnenie medzier medzi spotrebiciami a spotrebiciami a pracovnou doskou použite silikón.

- Pevne zatlačte gumenú pomôcku voči sklokeramike a pomaly ju posúvajte po hranach, aby ste vytlačili prebytočný silikón.
- Na silikón aplikujte mydlovú vodu a prstom vyhladte hrany.

- Silikón nechytajte, kým nestvrdeň.
- Tvrdeň približne deň.
- Prebytočný silikón opatrne orežte žiletkou.
- Vyčistite sklenený povrch.

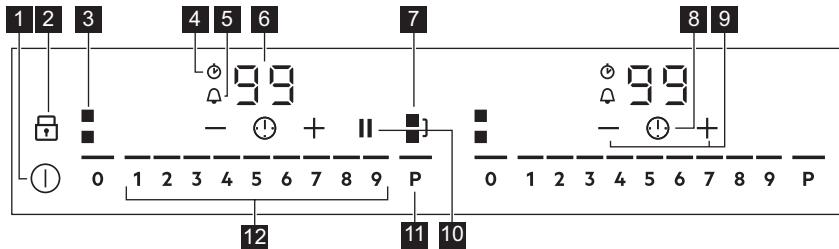
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varného povrchu



- 1** Indukčný varný povrch
2 Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



- ① Zapnutie a vypnutie varného panela.
- ② 🔒 Zapnutie alebo vypnutie Zámok alebo Detská poistka.
- ③ 🖼 Zobrazenie aktívnej zóny.
- ④ ⏳ Ukazovateľ CountUp Timer.
- ⑤ ⏱ Ukazovateľ Odpočítavajúci časovač.
- ⑥ Displej časovača: 00 – 99 minút.

- ⑦ 🔋 Zapnutie alebo vypnutie Bridge.
- ⑧ ⏱ Výber funkcií Časovač.
- ⑨ + / - Predĺženie alebo skrátenie času.
- ⑩ || Zapnutie alebo vypnutie Prestávka.
- ⑪ P Aktivácia funkcie PowerBoost.
- ⑫ Nastavenie varného stupňa: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Σ / = / - 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. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ① na 1 sekundu.

Ovládací panel sa rozsvieti po zapnutí varného panela a zhasne po jeho vypnutí.

5.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- na varný panel počas 50 sekúnd nepoložíte žiadny kuchynský riad,
- nenastavíte varný stupeň do 50 sekúnd od položenia kuchynského riadu,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panviciu, handru). Keď naznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vycistite ovládací panel.
- varný panel sa velmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opäťovným 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:

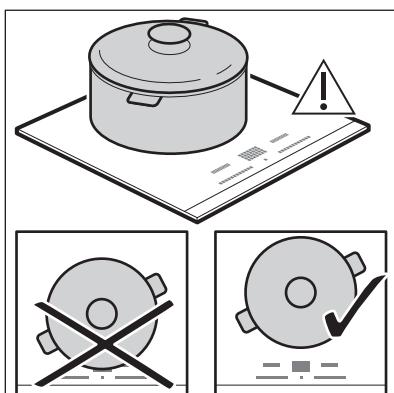
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodiny

5.3 Používanie varnej zóny



UPOZORNENIE!

Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia elektronických dielov.

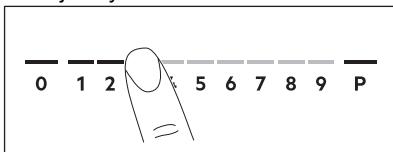


Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny.

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Ked' umiestníte kuchynský riad do správej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládaci pásič. Nad ovládacom pásičom 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 ovládacom pásičom.

5.4 Varný stupeň

Dotknite sa ovládacieho pásiča na požadovanom varnom stupni alebo posúvajte prst po ovládacom pásiču, aby ste nastavili alebo zmenili varný stupeň varnej zóny.



Ked' položíte na varnú zónu riad a nastavíte varný stupeň, zostane nezmenený do 2 minút od odobratia riadu. Ovládací pásič a ukazovateľ varnej zóny blikajú 2 minúty. Ak opäť položíte riad na varnú zónu v rámci tohto času, opäťovne sa zapne varný stupeň. Inak sa varná zóna vypne.

5.5 Bridge

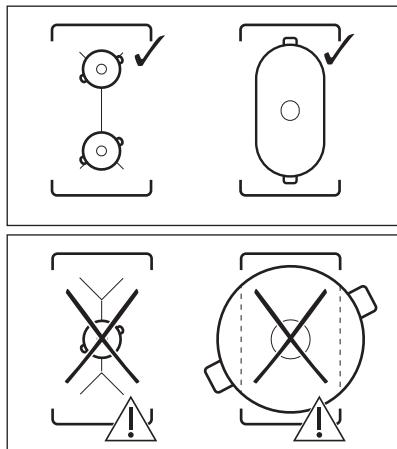
Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

- Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.

sa sfarbí nabieleno.

- Dotykom tlačidla zapnite funkciu.
- 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.

5.6 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 , aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno. Funkcia sa vypne automaticky.



Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

5.7 Časovač

► Odpočítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétné varenie.

Najskôr nastavte varný stupeň a potom funkciu.

- Dotykom zapnite funkciu alebo zmeňte čas.

Na displeji sa zobrazia čísla časovača a ukazovatele a . sa sfarbí načerveno a sa sfarbí nabieleno.

Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.

- 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 blikat . 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 zapnite funkciu.

Ukazovateľ sa rozsvieti načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.

Vypnutie funkcie: dotknite sa . Ked' sa rozsvietia ukazovatele, dotknite sa .

Kuchynský 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.

- Dotknite sa , kým sa ukazovateľ nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
- Dotknite sa alebo a nastavte čas.

Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a zmiznú. zostane červený.

Ked' nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikat . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele a sa rozsvietia.

Pomocou alebo nastavte na displeji.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť žiadnej varnej zóny.

5.8 Prestávka

Ked' je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly a .

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla zapnite funkciu.

Symbol sa sfarbi načerveno. Rozsvieti sa Varný stupeň sa zníži na 1.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbi nabielo. Obnoví sa predchádzajúci varný stupeň.

5.9 Zámok

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 zapnite funkciu. Symbol sa sfarbi načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo . Symbol sa sfarbi nabielo.

Ked' vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

5.10 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.



Funkciu je potrebné aktivovať pre každy 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 znova 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 znova 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.

5.11 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Najprv vypnite varný panel.

1. Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotkniete 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

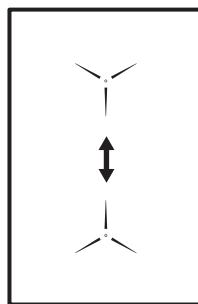
4. Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

5.12 Funkcia Riadenie výkonu

- Všetky varné zóny sú pripojené k jednej fáze. Pozrite si obrázok.
- 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 velkosti hrncov.



6. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad

- i** Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.
- i** Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

Materiál varných nádob

- vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- nevzhodný:** hliník, med', mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.

- i** Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením panív na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.

- i** Pozrite si časť „Technické údaje“.

6.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počut' :

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- písanie: 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 Öko Timer (Časovač Eko)

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 na varenie

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 stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.

- i** Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	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 v pare.	20 - 60	Použite max. $\frac{1}{4}$ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šísky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyšej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvurny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.

- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

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, škvurny

od vody, mastné škvry, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vycistite 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. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Nedá sa nastaviť maximálny varný stupeň jednej z varných zón.	Ostatné zóny spotrebujú maximálny dostupný výkon. Vás varný panel funguje správne.	Znižte varný stupeň ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Riadenie výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostačne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté Detská poistka alebo Zámok.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo nie je zóna úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad, aby úplne zakrýval varnú zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	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 pretráva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické zapojenie nie je správne.	Varný panel odpojte od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho

používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model IKE42640KB
 Typ 61 A2A 00 AD
 Indukcia 3.65 kW
 Sér. č.
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Vyrobené v Nemecku
 3.65 kW


9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. variabilný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Predná v strede	2300	3200	10	145 - 265
Zadná v strede	2300	3200	10	145 - 265

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 Informácie o výrobku podľa EU 66/2014

Model	IKE42640KB
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel
Počet varných oblastí	1
Technológia ohrevu	Indukcia
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Stredná D 36,5 cm Š 27,5 cm
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Stredná 182,4 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	182,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely.
 Metódy merania funkčných vlastností

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 hoďte 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.

www.aeg.com/shop



867357517-C-112021

CE

AEG