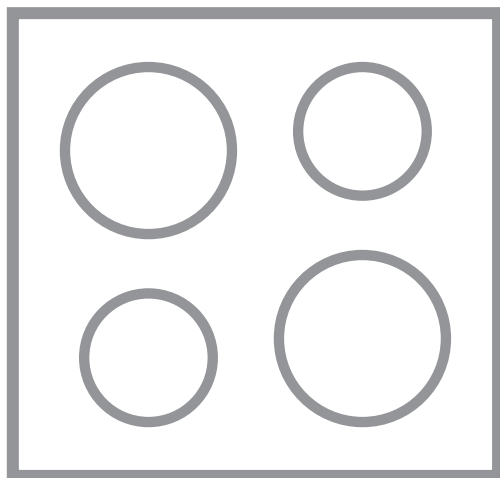


▶ IKE42640KB

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

# USER MANUAL



**AEG**

## 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. HIBAEHÁRÍTÁS.....	17
9. MŰSZAKI ADATOK.....	19
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	19

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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



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




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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

### 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

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

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

## **1.2 Általános biztonság**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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 kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

helyezés után is könnyen elérhető legyen.

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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

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

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



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás

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

## 2.5 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 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.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

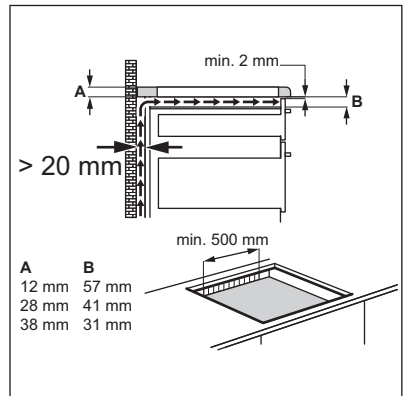
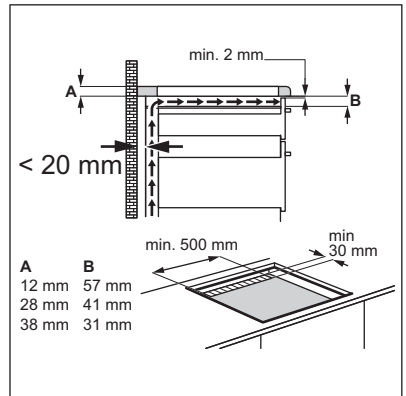
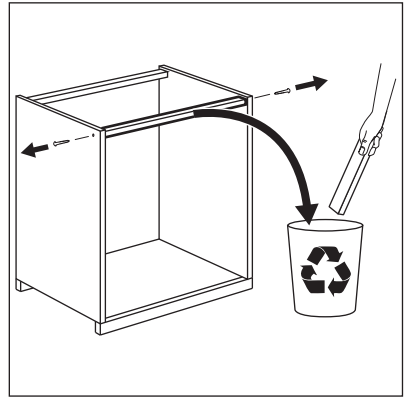
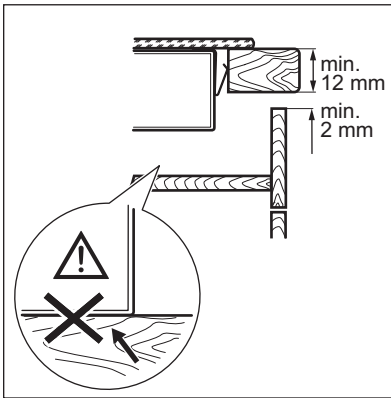
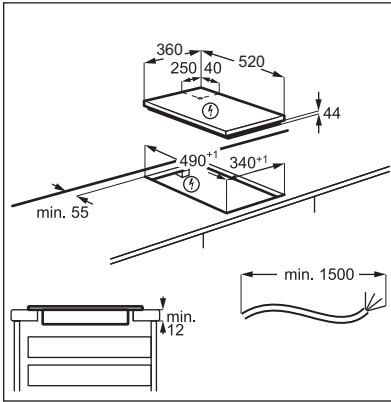
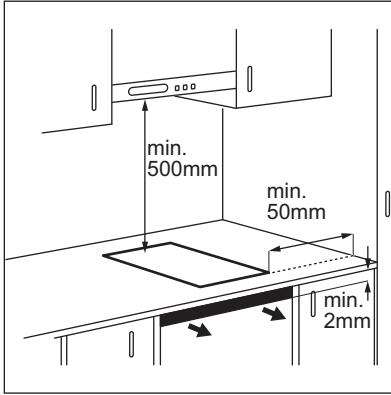
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

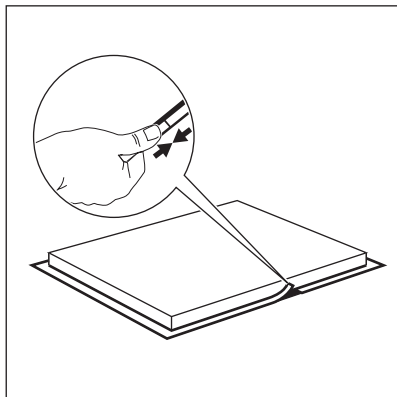
## 3.4 A tömítés felerősítése - Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
2. 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.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

### 3.5 Összeszerelés







### 3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

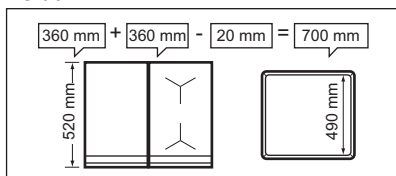
**Mellékelt tartozékok:** csatlakozórúd, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.

**i** Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

#### A munkalap kivágása

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

#### Példa:

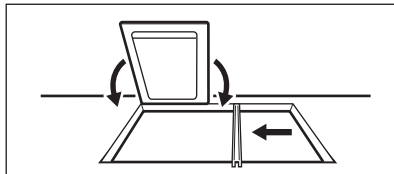


#### Összeszerelés

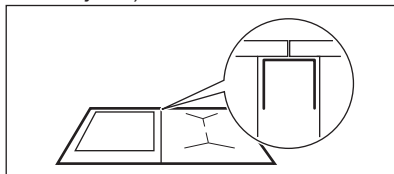
- Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
- Készítse el a kivágást a munkalapban.
- Helyezze a készülékeket egy puha felületre (pl. takaróra) az aljukkal felfele fordítva.
- Teppan Yaki esetén a mellékelt tömítőcsíkot illessze az alsó élhez, az üvegkerámia külső széle mentén.

Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.

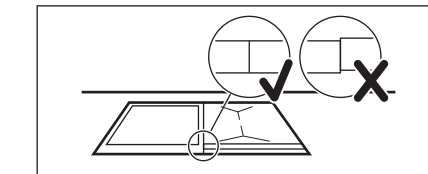
- Illessze az első készüléket a munkalap kivágásába. Szerelje az összekötő rudat a készülék alá úgy, hogy szélességéből a fele rész továbbra is látható legyen - ez fogja tartani a következő készüléket.



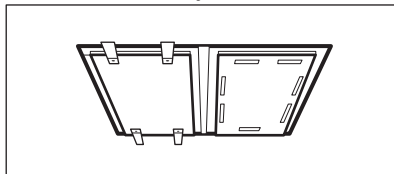
- Teppan Yaki esetén lazán csavarozza a rögzítőlemezeket a munkalaphoz alulról (a készülék elejénél és hátuljánál).



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



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



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

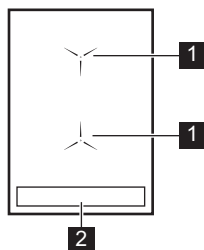
végig a széleken a fölös mennyiségű szilikon kiszorításához.

- Szappanos vízzel nedvesítse meg a szilikont, és az éleket az ujjával simítsa el.
- Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).

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

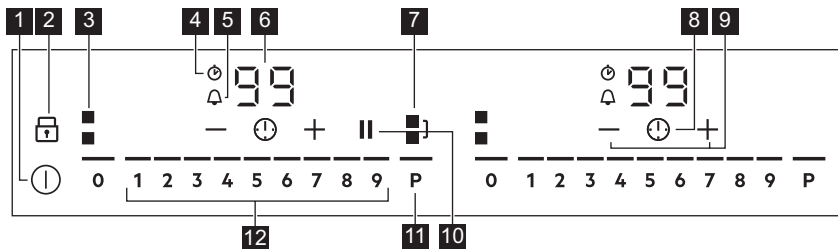
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőfelület
- 2** Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezés



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

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradék hője 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 ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

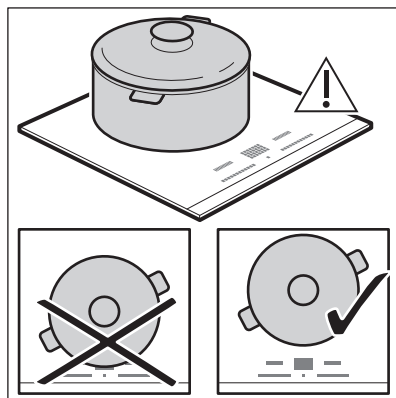
Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

### 5.3 A főzőzónák használata



#### VIGYÁZAT!

Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.



A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

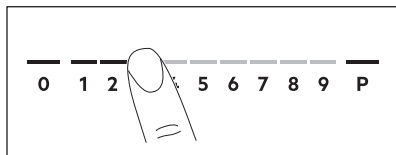
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

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

A kezelőszávon megjelenő minden négyzet egy főzőzónának felel meg az indukciós felületen. A zónajelzők az mutatják, hogy a megfelelő kezelőszáv melyik főzőzónát vezérli.

## 5.4 Hőfokbeállítás

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



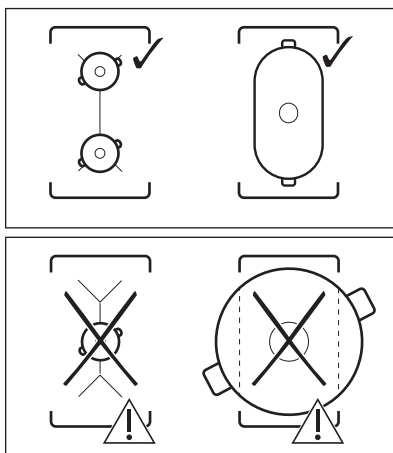
Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 2 percig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelőszáv és a főzőzóna visszajelzője 2 percig villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna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

## 5.5 Bridge

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

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

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



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

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


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






## 5.7 Időzítő

### Visszaszámlálós időzítő



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





Először a hőfokbeállítást, majd a funkciót állítsa be.



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




Az időzítő  számjegyei, továbbá a  és  visszajelzők megjelennek a kijelzőn. A  színe pirosra, míg a  színe fehérre változik.




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

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

3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdzi a visszazámlálást. A ,  és  visszajelzők kialszanak. A  piros színnel világít.


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


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



Használja a  vagy  gombot a  érték beállításához. Másik lehetőségként állítsa a hőfokot 0 szintre. Ennek eredményeként hangjelzés hallható, és az időzítés törölődik.

## 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 kezelőszív 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 visszazámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A  és a  visszajelző világít. Használja a  vagy  gombot a  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 Funkciózár


A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.



A funkciót minden készüléknél külön kell bekapcsolni.


Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.  
A szimbólum pirosra vált és villogni kezd.  
A funkció kikapcsolásához érintse meg a . A szimbólum fehérre vált.


 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.


## 5.10 Gyermekekzár

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 eltűnnek. Kapcsolja ki a főzőlapot.


 Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

**A funkció kikapcsolása egyetlen főzési műveletre:** Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  kijelzés megjelenik.

Tartsa megérintve a  gombot, amíg fehérén nem 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.

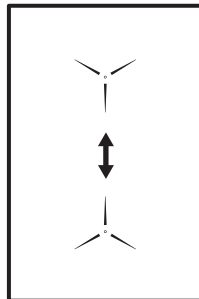
1. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához.  
A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.  
A  vagy  visszajelző világít.
3. Érintse meg az Időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:
  -  - a hangjelzések kikapcsolnak
  -  - a hangjelzések bekapcsolnak
4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

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

- megérinti a  gombot
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálós időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 5.12 Teljesítménykezelés funkció

- Valamennyi főzőzóna egy fázisra van kötve. Lásd az ábrát.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.



## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

#### A főzőedény anyaga

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

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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



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

#### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét 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).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

### 6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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

### 6.4 Példák 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 felidejében 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, raguk 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, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 7.1 Általános tudnivalók

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

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési 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. HIBAEELHÁRÍTÁS




### 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 érzékelőmezőt 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 kezelőpanelen.
A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.	A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli. A főzőlap normálisan működik.	Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Hangjelzés hallható, és 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  érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem kezd világítani a mara-dékhó visszajelző.	A főzőzőna még nem forró-sodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibá-sodott.	Ha a főzőzőna elég ideig működött, és forrónak kelle-ne lennie, forduljon a márka-szervizhez.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel ér-zékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyermekezár vagy Funkci-ózárr funkció működik.	Lásd a „Napi használat” cí-mű részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a főzőző-nára helyezve, vagy a főző-zónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a főzőzőnára, hogy teljesen le-fedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőe-dényt. Olvassa el a „Hasz-nos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérő-je túl kicsi a főzőzőnához ké-pest.	Megfelelő méretű főzőe-dényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főző-lapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc eltelté-vel kapcsolja be újra.  Amennyiben a  jelzés is-mét megjelenik, feszültség-mentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoz-tassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hall-ható.	Az elektromos csatlakozta-tás helytelen.	Feszültségmentesítse a fő-zőlapot. A készülék telepíté-sének ellenőrzéséhez fordul-jon szakképzett villanyszere-lőhöz.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell: 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 hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Középső első	2300	3200	10	145 - 265
Középső hátsó	2300	3200	10	145 - 265

A főzőzónák teljesítménye 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 azonosítójele	IKE42640KB
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap
Főzőfelületek száma	1
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap
Főzőfelület hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Középső 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 mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	21
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	24
3. INSTALACJA.....	26
4. OPIS URZĄDZENIA.....	29
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	30
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	34
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	36
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	37
9. DANE TECHNICZNE.....	39
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	39

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

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



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne 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 dostępnym 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 związanych 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 tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **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 sztucce 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 przyłączeniowej, 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. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego 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

umożliwić prawidłowy obieg powietrza.

- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub



niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.

- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania 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 zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. 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 wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszców i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł 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 pól 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 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 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

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

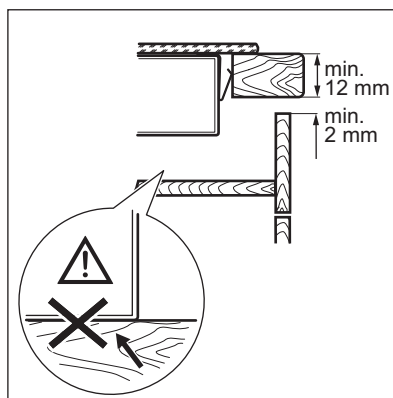
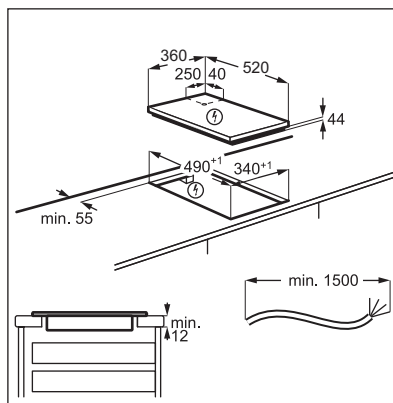
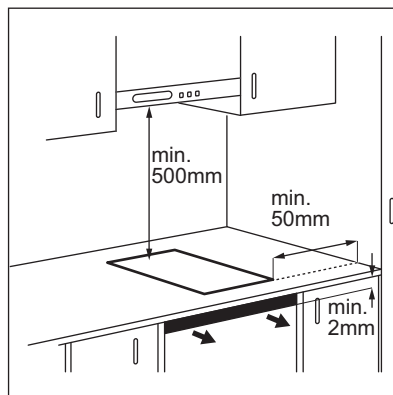
### 3.3 Przewód zasilający

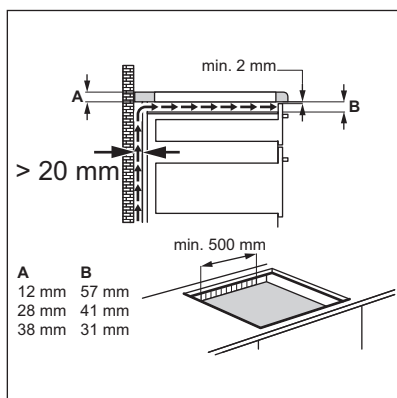
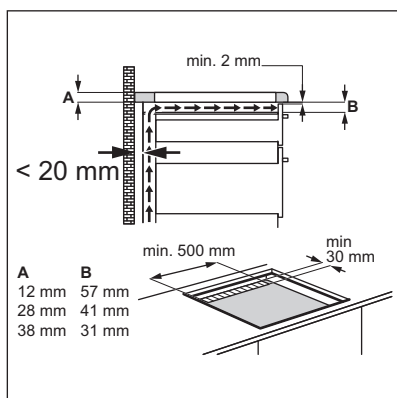
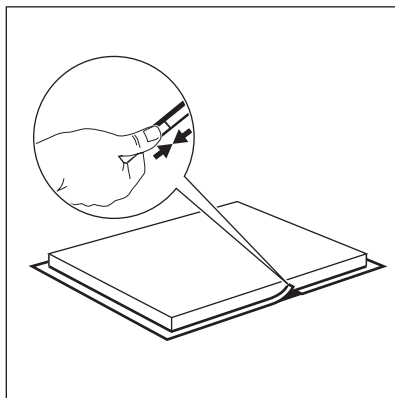
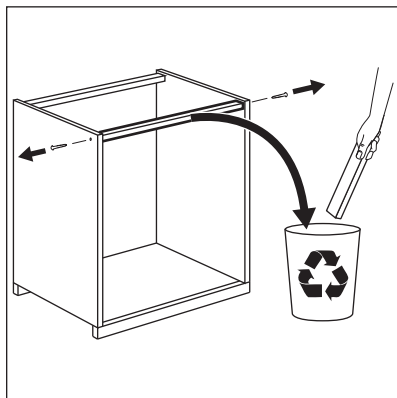
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

### 3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat wokół obszaru wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 2 x 6 mm wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

### 3.5 Montaż





### 3.6 Instalacja więcej niż jednej płyty grzejnej

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

**i** Używać wyłącznie silikonu żaroodpornego.

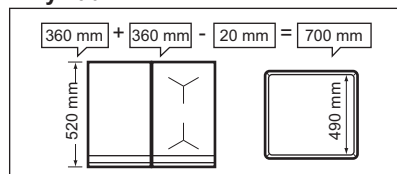
#### Wycięcie w blacie roboczym

Odległość minimum 50 mm od ściany

Długość 490 mm

Szerokość suma szerokości wszystkich instalowanych urządzeń minus 20 mm

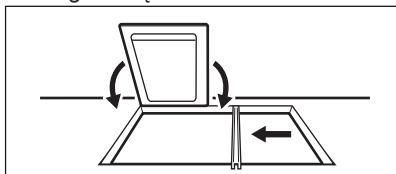
#### Przykład:



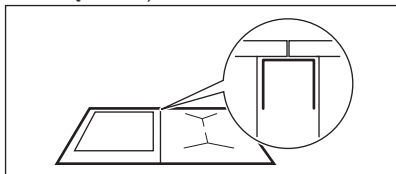
#### Montaż

- Obliczyć prawidłowe wymiary wycięcia.
- Przygotować wycięcie w blacie roboczym.
- Położyć urządzenia na miękkim podłożu (np. na kocu) spodem do góry.

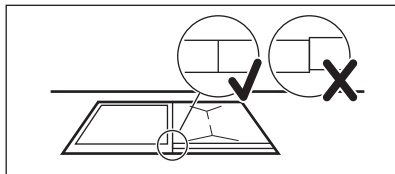
- W przypadku płyty Teppan Yaki przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą do dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Lekko przykręcić płytki mocujące w odpowiednich otworach w osłonie ochronnej.
- Umieścić pierwsze urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Zamontować poprzeczkę połączeniową pod urządzeniem, tak aby pozostała widoczna połowa jej szerokości – będzie ona podierać drugie urządzenie.



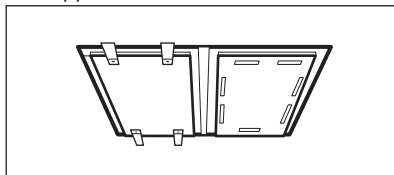
- W przypadku płyty Teppan Yaki lekko przykręcić od spodu do blatu płytki mocujące (z przodu i z tyłu urządzenia).



- Umieścić drugie urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Ustawić przednie krawędzie urządzeń na tym samym poziomie.



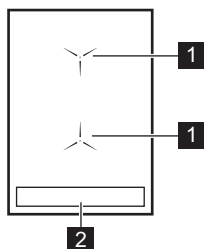
- Przymocować urządzenia (nie dotyczy płyty Teppan Yaki) za pomocą sprężyn zatraskowych.
- Na koniec dokręcić śruby płyty Teppan Yaki.



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

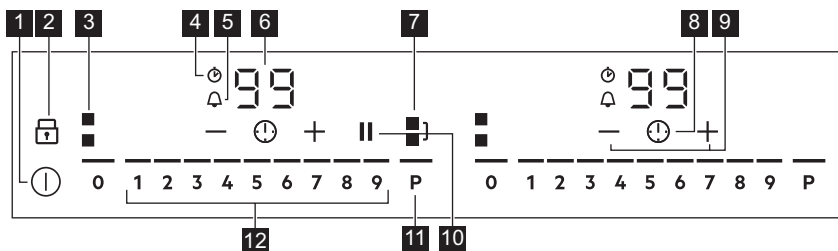
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2 Panel sterowania

## 4.2 Układ panelu sterowania



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> ⏻ Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.</p> <p><b>2</b> 🔒 Włączanie i wyłączenie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.</p> <p><b>3</b> ■ Wskazanie aktywnego pola.</p> <p><b>4</b> ⌚ Wskaźnik funkcji CountUp Timer.</p> <p><b>5</b> 🔔 Wskaźnik funkcji Wyłącznik czasowy.</p> <p><b>6</b> Wskazanie zegara: 00-99 minut.</p> <p><b>7</b> ⏸ Włączanie i wyłączenie funkcji Bridge.</p> | <p><b>8</b> ⌚ Wybór funkcji Zegar.</p> <p><b>9</b> + / - Przedłużanie i skracanie czasu.</p> <p><b>10</b> ⏸ Włączanie i wyłączenie funkcji Pauza.</p> <p><b>11</b> P Włączanie funkcji PowerBoost.</p> <p><b>12</b> Ustawianie mocy grzania: 0-9.</p> |
|---|---|

## 4.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Po

wyłączeniu płyty grzejnej wskaźniki pozostają widoczne. Po ostygnięciu płyty grzejnej wskaźniki znikają. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć ⏻ 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:**

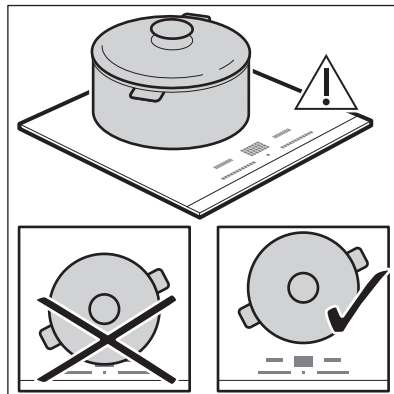
Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz
3 - 4	5 godz
5	4 godz
6 - 9	1,5 godz

### 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.

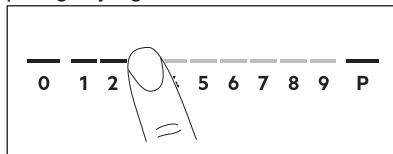
Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyni.

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 wzdłuż 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 grzejmym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

## 5.5 Bridge

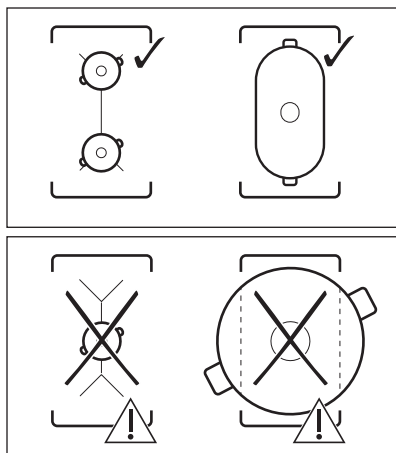
Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.


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 **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego. Symbol zmieni kolor na czerwony.

Funkcja wyłączy się automatycznie.


 Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.




## 5.7 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  oraz wskaźniki **+** i **-**. Symbol  zmieni kolor na czerwony, a symbol  – na biały.

Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć **+** lub **-**, aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).


Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki , **+** i **-** zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .


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



### CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję.











Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Gdy zaświeci się wskaźnik, dotknąć .







## Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracuje żadne pole grzejne.

Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.



1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.
2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono. Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

## 5.8 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.


 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.10 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

 Funkcję tę należy włączyć oddzielnie dla każdego urządzenia.





Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony.

Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.


 Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

**Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** Włączyć

płytę grzejną za pomocą . Zaświeci się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.


**Aby całkowicie wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną i nie

wybierać ustawienia mocy grzania.

Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawią się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.

## 5.11 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

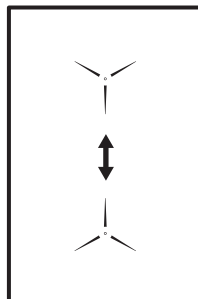
, sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- 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 płycie indukcyjnej, jeśli:**

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.

**i** Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty 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.

**i** Patrz „Dane techniczne”.

## 6.2 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słysząc:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

## 6.3 Öko Timer (zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim 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.

**i** 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, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, 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.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ 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. placzków ziemniaczanych, połówki, 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.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia

z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.




## 8. 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 wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć 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.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub 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

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	41
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	43
3. INŠTALÁCIA.....	46
4. POPIS VÝROBKU.....	49
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	50
6. TIPY A RADY.....	53
7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	55
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	55
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	57
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	58

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

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 nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti 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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa môžu počas používania nahriať.
- 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 zahriať. 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 zahasť 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 klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zahriať.
- 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 sieťového 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 spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



**VAROVANIE!**  
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.

- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhadeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.
- Skontrolujte, či je spotrebič 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 ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotyk elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.2 Elektrické zapojenie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.

## 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 zohriať.
- 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, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.

- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte 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 vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny 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 nadvihnite.
- 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 súčiastky.

## 2.6 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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 zapíšte 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 Napájaci kábel

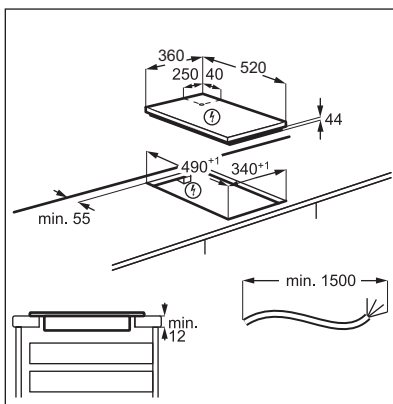
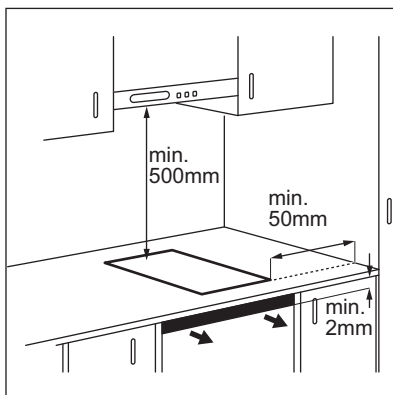
- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

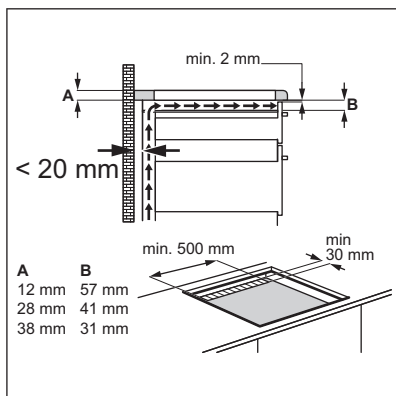
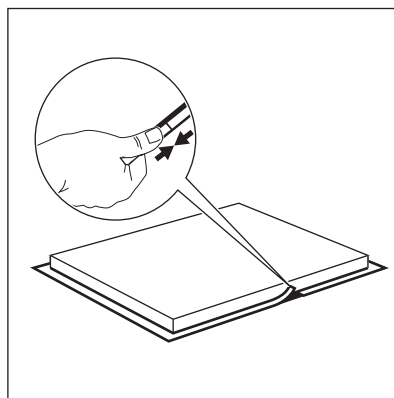
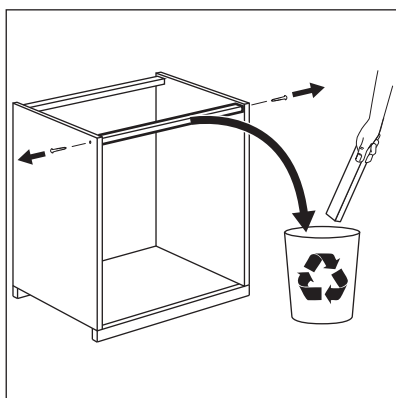
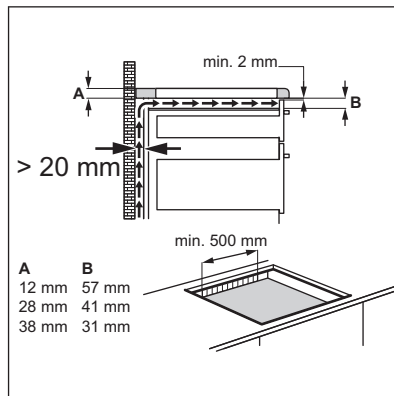
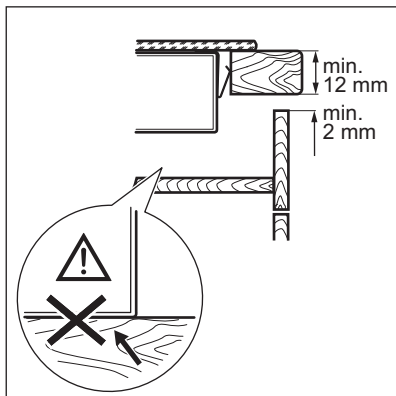
### 3.4 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Očistite pracovnú plochu okolo vyrezanej plochy.
2. Na spodnej hrane varného panela pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Pásku pritom neťahajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.

3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Prítlačte k sebe oba konce tesniacej pásky.

### 3.5 Inštalácia





### 3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panela

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



Použite len špeciálne teplovzdorné silikónové tesnenie.

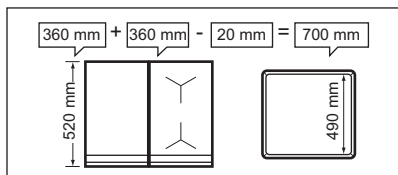
#### Výrez na pracovnej doske

Vzdialenosť od steny	minimálne 50 mm
----------------------	-----------------

Dĺžka	490 mm
-------	--------

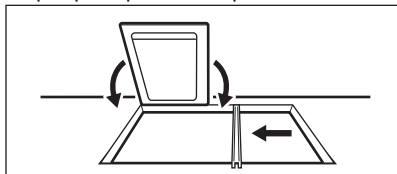
Šírka súčet všetkých širok nainštalovaných spotrebičov mínus 20 mm

#### Príklad:

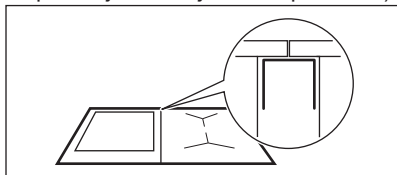


#### Inštalácia

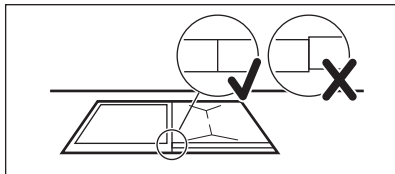
- Vypočítajte správne rozmery výrezu.
- Pripravte výrez v pracovnej doske.
- Spotrebiče uložte na mäkký povrch (napr. deku) otočené spodnou stranou nahor.
- V prípade grilu Teppan Yaki pripevnite dodaný tesniaci pásik pozdĺž jeho dolného okraja, spolu s vonkajším okrajom sklokeramiky. Do vhodných otvorov na ochrannom kryte voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky.
- Do výrezu na pracovnej doske vložte prvý spotrebič. Spojovací lištu namontujte pod spotrebič, aby zostala spoločne viditeľná – bude slúžiť ako podpera pre ďalší spotrebič.



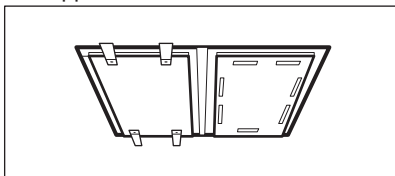
- Pre gril Teppan Yaki voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky zospodu na pracovnú dosku (na prednej a zadnej strane spotrebiča).



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



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

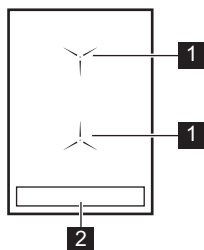


- Na utesnenie medzier medzi spotrebičmi a spotrebičmi a pracovnou doskou použite silikón.
- Pevne zatlačte gumenú pomôcku voči sklokeramike a pomaly ju posúvajte po hranách, aby ste vytlačili prebytočný silikón.
- Na silikón aplikujte mydlovú vodu a prstom vyhladte hrany.
- Silikón nechytajte, kým nestvrdne. Tvrdne približne deň.
- Prebytočný silikón opatrne orežte žiletkou.
- Vyčistite sklenený povrch.



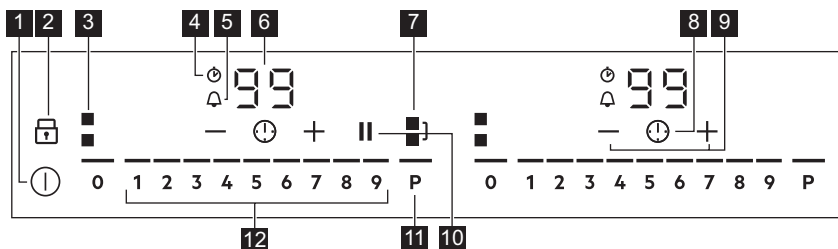
## 4. POPIS VÝROBKU

### 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!

/ = / - 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 polozenia kuchynského riadu,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru). Keď zaznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opakovaným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

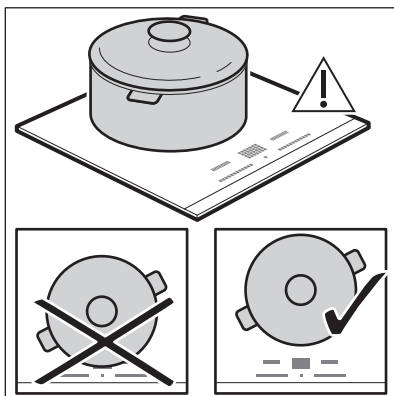
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

### 5.3 Používanie varnej zóny



#### UPOZORNENIE!

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

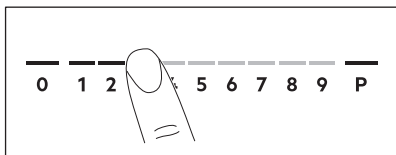


Kuchynský riad položte do stredy zvolenej zóny.

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Keď umiestníte kuchynský riad do správnej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládací pásik. Nad ovládacím pásikom sa zobrazí červený ukazovateľ varnej zóny a indikuje polohu hrnca. Každý štvorček ovládacieho panela predstavuje jednu varnú zónu na indukčnom varnom povrchu. Ukazovatele zón zobrazujú, ktorá zóna je ovládaná príslušným ovládacím pásikom.

### 5.4 Varný stupeň

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




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

## 5.5 Bridge

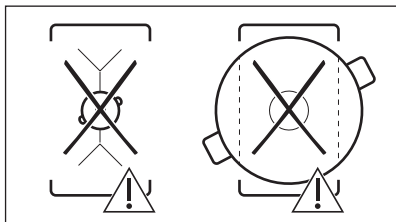
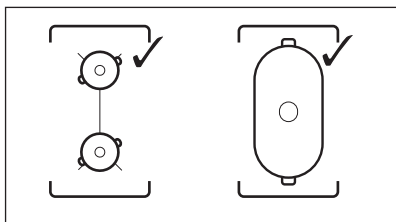
Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.


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

 sa sfarbí nabielo.

2. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.

3. Nastavte varný stupeň. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Varné zóny budú fungovať samostatne.

## 5.6 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 **P**, aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno.

Funkcia sa vypne automaticky.




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




## 5.7 Časovač

### Odpočítavajúci časovač

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





Najsôr nastavte varný stupeň a potom funkciu.


1. Dotykom  zapnete funkciu alebo zmeňte čas.

Na displeji sa zobrazia číslice časovača  a ukazovatele **+** a **-**.  sa sfarbí načerveno a  sa sfarbí nabielo.


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

2. Dotknite sa **+** alebo **-**, aby ste nastavili čas (00 – 99 minút).

Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele , **+** a **-** zmiznú.  zostane červený. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude 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  zapnete funkciu.





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





Vypnutie funkcie: dotknite sa . Keď 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.




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


Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a  zmiznú.  zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

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



Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele  a  sa rozsvietia.



Pomocou  alebo  nastavte  na displeji.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť žiadnej varnej zóny.

## **5.8 Prestávka**


Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly  a .

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno. Rozsvieti sa Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol na sfarbí 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  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo . Symbol sa sfarbí nabielo.


 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.


## **5.10 Detská poistka**



Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

 Funkciu je potrebné aktivovať pre každý spotrebič samostatne.

Najprv zapnete varný panel a nenastavujete varný stupeň.

Dotknite sa , kým sa nesfarbí načerveno, aby ste aktivovali funkciu. Ovládacie pásiky zmiznú. Vypnite varný panel.







 Po vypnutí varného panela sa funkcia znovu zapne.


**Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie:** Zapnite varný panel pomocou ①. 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 ① sa funkcia znovu zapne.

**Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu:** Zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň. Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabielo. Zobrazia sa ovládacie pásky. Vypnite varný panel.

## 5.11 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Najprv vypnite varný panel.

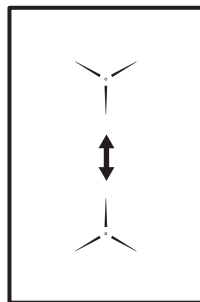
1. Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotknete tlačidla ①. Displej sa zapne a vypne.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa symbol  alebo .
3. Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:
  -  – zvuková signalizácia je vypnutá
  -  – zvuková signalizácia je zapnutá
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 ①
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládacie panel.

## 5.12 Funkcia Riadenie výkonu

- Všetky varné zóny sú pripojené k jednej fáze. Pozrite si obrázok.
- Pre varné zóny so zníženým výkonom zobrazuje ovládacie panel maximálne možné varné stupne.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.
- Zapnutie funkcie závisí od počtu a veľkosti hrncov.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

### 6.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.

### Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nevhodný:** hliník, meď, 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.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú 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.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 6.2 Zvuky počas prevádzky

### Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).

- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 6.3 Ōko Timer (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.



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.
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.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ 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, zäsmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené 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 očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny 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 nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.


## 8. 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 sensorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného sensorového 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. Váš varný panel funguje správne.	Znížte 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 sensorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo sensorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na sensorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo sensorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku sensorových 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.



Problém	Možná příčina	Riešenie
	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 $\text{E}$ a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol $\text{E}$ , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické 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. Uveďte 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. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Predná v strede	2300	3200	10	145 - 265

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
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 možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



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



867357517-B-472019



**AEG**