

▶ IKE42640KB

| | | |
|-----------|-------------------------------|----|
| LV | Lietošanas instrukcija | 2 |
| | Plīts | |
| NO | Bruksanvisning | 20 |
| | Platetopp | |
| SV | Bruksanvisning | 38 |
| | Inbyggnadshäll | |

USER MANUAL



AEG

SATURS

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 2 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 4 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 6 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 9 |
| 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 10 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 14 |
| 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 16 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 16 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 18 |
| 10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE..... | 19 |

LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to izveidojuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes, lai izlasītu šo tekstu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.aeg.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registreaeg.com



legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīts atdalošais panelis, kas ir izgatavots no saplākšņa, virtuves karkasa materiāla vai citu neuzliesmojošu materiāla saskaņā ar iekārtu, lai nepieļautu piekļūvi apakšā.
- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var

saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas
numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbeles un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

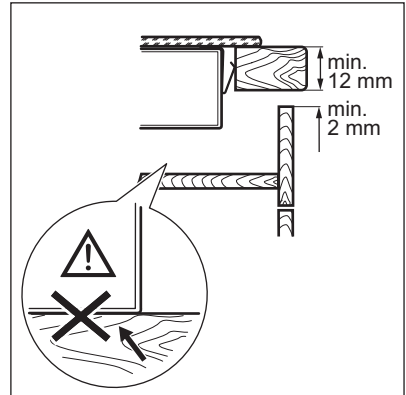
3.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas spēj izturēt 90 °C un augstāku

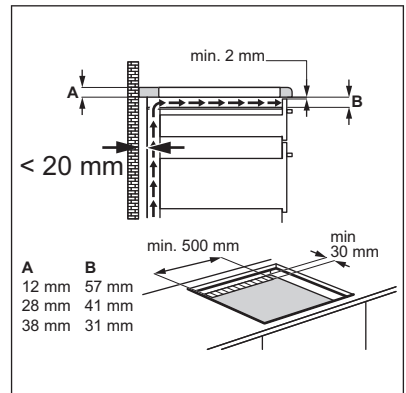
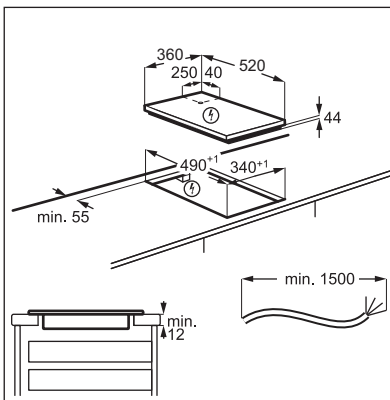
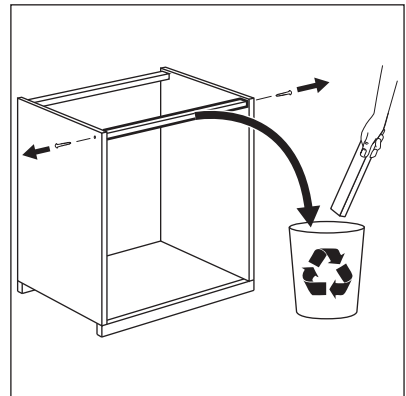
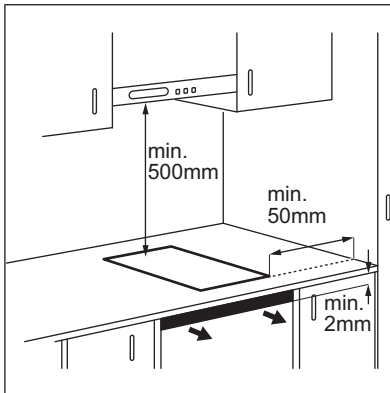
temperatūru. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

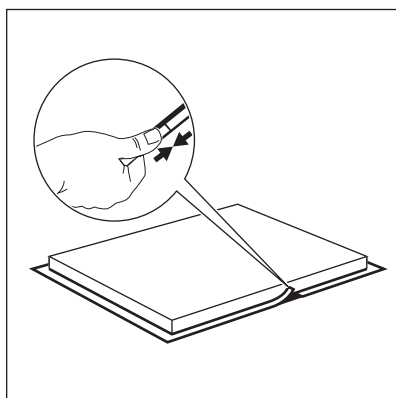
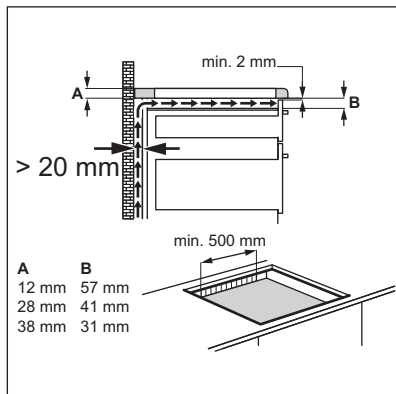
3.4 Bļivējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

1. Notīriet darba virsmu gar izgriezto zonu.
2. Uzlieciet pievienoto 2x6 mm bļivējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Nestiepiet to. Pārliecinieties, ka bļivējuma loksnes gali atrodas plīts vienas puses vidū.
3. Griežot bļivējuma loksni, nogrieziet par dažiem mm vairāk.
4. Savienojiet abus bļivējuma loksnes galus kopā.



3.5 montāža





3.6 Vairāku plīts virsmu uzstādīšana

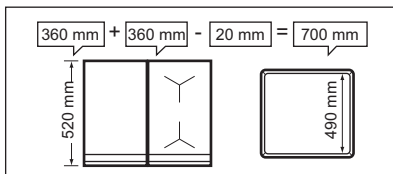
Komplektācijā iekļautie piederumi: savienojuma stienis, karstumizturīga silikona gumijas formā, blīvējuma loksne.

i Izmantojiet tikai īpašu karstumizturīgu silikonu.

Darba virsmas izgriezums

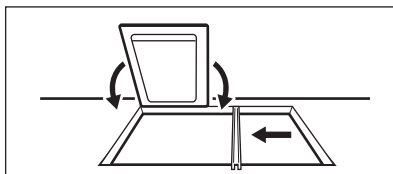
| | |
|--------------------|--|
| Attālums no sienas | ne mazāk kā 50 mm |
| Garums | 490 mm |
| Platums | visu uzstādāmo ierīču platumu summa mīnuss 20 mm |

Piemēram:

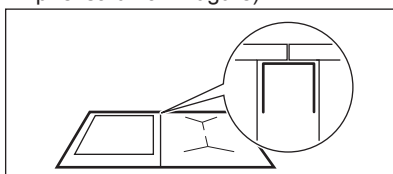


montāža

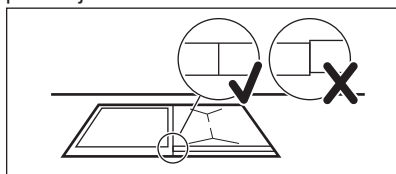
- Aprēķināt pareizos izgriezuma izmērus.
- Sagatavojiet darba virsmas izgriezumu.
- Novietojiet ierīces uz mīkstas virsmas (piem., segas) tā, lai apakšpuse būtu vērsta uz augšu.
- Uzstādot Teppan Yaki, pievienojiet komplektācijā iekļauto blīvi tā apakšējai malai gar stikla keramikas ārējo malu. Viegli pieskrūvējiet fiksējošās plāksnes atbilstošajās atverēs aizsarkorpusā.
- Ievietojiet pirmo ierīci darba virsmas izgriezumā. Uzstādiet savienojuma stieni zem ierīces tā, lai pusi platuma vēl varētu redzēt — tas atbalstīs nākamo ierīci.



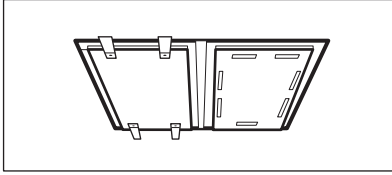
- Uzstādot Teppan Yaki, viegli ieskrūvējiet fiksējošās plāksnes pie darba virsmas no apakšas (ierīces priekšā un aizmugurē).



- Ievietojiet nākamo ierīci darba virsmas izgriezumā. Pārļiecinieties, ka ierīču priekšējās malas atrodas vienā līmenī.



- Pārējās ierīces, kas nav Teppan Yaki, nofiksējiet ar fiksējošām atsperēm.
- Beigās pievelciet Teppan Yaki skrūves.

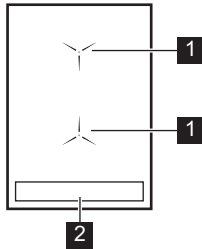


- Izmantojiet silikona blīvējumu tukšumos starp ierīcēm un starp ierīcēm un darba virsmām.

- Cieši piespiediet gumijas formu pie stikla keramikas un lēnām virziet to gar malu, lai izspiestu lieko silikonu.
- Uzpildiniet uz silikona nedaudz ziepjūdeni, lai izlīdzinātu malas ar pirkstu.
- Neaiztieciot silikonu, līdz tas nav sacietējis - tas var aizņemt apmēram vienu dienu.
- Uzmanīgi nogrieziet silikona atliekas ar asmeni.
- Notīriet stikla virsmu.

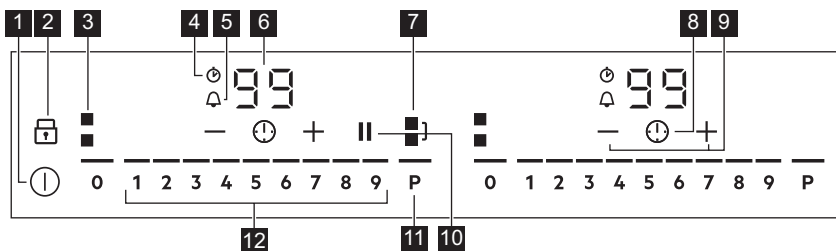
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Indukcijas gatavošanas virsma
- 2** Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



- 1 Plīts virsmas ieslēgšanai vai izslēgšanai.
- 2 Lai ieslēgtu vai atslēgtu Bloķēšana vai Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija.
- 3 Lai rādītu aktīvo zonu.
- 4 CountUp Timer indikators.
- 5 Laika atskaites taimeris indikators.
- 6 Taimera displejs: 00 - 99 minūtes.
- 7 Lai ieslēgtu vai atslēgtu Bridge.
- 8 Lai izvēlētos Taimeris funkcijas.
- 9 Lai palielinātu vai samazinātu laiku.
- 10 Lai ieslēgtu vai atslēgtu Pauze.
- 11 Lai aktivizētu PowerBoost.
- 12 Sildīšanas pakāpes iestatīšanai: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

= / = / - Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma

pakāpi. Kad plīts ir deaktivizēta, indikatori joprojām deg. Tie pazūd, kad plīts virsma ir pietiekami atdzisusi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti. Pēc plīts ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc plīts izslēgšanas tas nodzīst.

5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli). Plīts

virsmas deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai notīriet vadības paneli.

- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietot plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

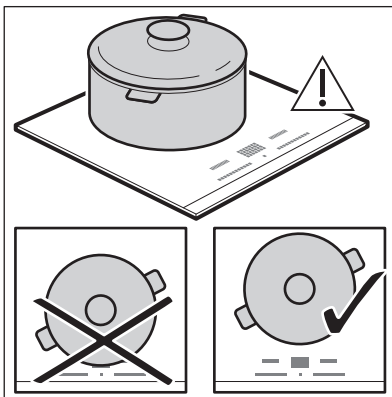
| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 stundām |
| 3 - 4 | 5 stundām |
| 5 | 4 stundām |
| 6 - 9 | 1,5 stundām |

5.3 Gatavošanas zonas lietošana



UZMANĪBU!

Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneli. Pastāv elektronisko daļu bojājumu risks.



Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā.

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmā robežai automātiski pielāgojas

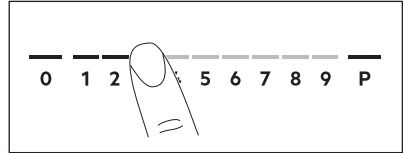
ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad novietojat ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā, plīts virsma to atpazīst un iedegas atbilstošā vadības josla. Virs vadības joslas iedegas sarkanais gatavošanas zonas indikators, norādot uz katla pozīciju.

Katrs vadības panela laukums pārstāv vienu gatavošanas zonu uz indukcijas gatavošanas virsmas. Zonu indikatori norāda, kuru gatavošanas zonu kontrolē attiecīgā vadības josla.

5.4 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties vadības joslai vēlamās karsēšanas pakāpes vietā vai bīdīet pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi.



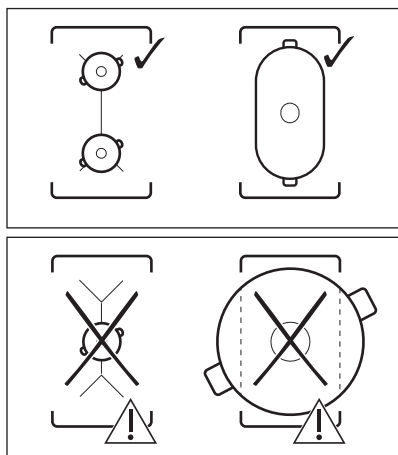
Kad jūs novietojat katliņu uz gatavošanas zonas un iestatāt karsēšanas pakāpi, tā nemainīs 2 minūtes pēc katliņa noņemšanas. Vadības joslas un gatavošanas zonas indikators mirgo 2 minūtes. Ja jūs šajā laikā novietojat katliņu uz gatavošanas zonas vēlreiz, karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas. Pretējā gadījumā gatavošanas zona izslēdzas.


5.5 Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena. Funkciju var izmantot ar lielākiem ēdiena gatavošanas traukiem.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
-] paliek balts.
2. Pieskarieties pie ■], lai ieslēgtu funkciju.
3. Iestatiet sildīšanas pakāpi.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam.




Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

5.6 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz īsu laiku.

Pieskarieties pie **P**, lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai. Simbols paliek sarkans. Funkcija izslēdzas automātiski.


 Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".






5.7 Taimeris









Laika atskaites taimeris







Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi un tad funkciju.

1. Pieskarieties pie , lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku.


Displejā iedegas taimera cipari  un indikatori  un .  iedegas sarkanā krāsā un  iedegas baltā krāsā. Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori pazūd pēc 4 sekundēm.


2. pieskarieties pie  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Pēc 3 sekundēm taimeris sāk laika atskaiti automātiski. Indikatori , , un  izdzīst.  paliek sarkanā krāsā. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu  displejā. Alternatīvi iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Atskan skaņas signāls, un taimeris ir atcelts.



CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Pieskarieties pie  divas reizes, lai ieslēgtu funkciju.

Indikators  paliek sarkans, taimeris sāk skaitīt laiku automātiski.





Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties








. Kad iedegas indikators, pieskarieties pie .








Laika atgādinājums


Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un bez neviena gatavošanas zonas nedarbojas.

Lai ieraudzītu vadības paneli, novietojiet katlu uz gatavošanas zonas.



1. Pieskarieties pie , līdz indikators  paliek sarkans, lai aktivizētu funkciju.
2. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie  vai .

Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm. Indikatori ,  un  izdzīst.  paliek sarkanā krāsā. Kad funkcija ir iestatīta, katlu var noņemt. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot   Pieskarieties pie , lai izslēgtu signālu.


Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu   displejā.

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


5.8 Pauze

Kad šī funkcija ir ieslēgta,  un  simboli var tikt izmantoti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.


Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Simbols kļūst sarkans. Sildīšanas pakāpe tiek samazināta uz 1.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties

. Simbols kļūst balts. Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.


5.9 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaūšu sildīšanas pakāpes maiņu.

 Funkciju nepieciešams aktivizēt katrai ierīcei atsevišķi.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.


Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Simbols kļūst sarkans un mirgo.

Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu . Simbols paliek balts.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

5.10 Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija


Šī funkcija nepieļauj nejaūšu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

 Funkciju nepieciešams aktivizēt katrai ierīcei atsevišķi.

Aktivizējiet plīts virsmu vispirms un neiestatiet sildīšanas pakāpi.



Pieskarieties pie , līdz tā paliek sarkana.

Vadības joslas pazūd. Izslēdziet plīti.

 Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva.

Lai deaktivizētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: Aktivizējiet plīts

virsmu ar .  iedegas. Pieskarieties

pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Iestatiet sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā. Plīti var darbināt. Kad plīts virsma tiek izslēgta ar , funkcija joprojām ir aktīva.










Lai pastāvīgi deaktivizētu

funkciju: ieslēdziet plīts virsmu un neiestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Izslēdziet plīti.

5.11 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Vispirms izslēdziet plīts virsmu.

1. Pieskarieties pie  3 sekundes, lai aktivizētu funkciju. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
2. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.
3. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:
 -   - skaņas ir izslēgtas
 -   - skaņas ir ieslēgtas
4. Nogaidiet, līdz plīts virsma automātiski izslēdzas, lai apstiprinātu savu izvēli.

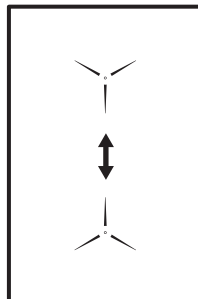
Kad šī funkcija ir iestādīta b l stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ①
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

5.12 Enerģijas pārvaldība funkcija

- Visas gatavošanas zonas ir pieslēgtas vienai fāzei. Skatīt attēlu.
- Gatavošanas zonām ar mazāku jaudu vadības panelis rāda maksimālās iespējamās sildīšanas pakāpes.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, samaziniet to vispirms citām gatavošanas zonām.

- Funkcijas ieslēgšanās ir atkarīga no katlu izmēra un to skaita.



6. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku.



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuves traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestafis augstākais siltuma iestatījums;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmāi robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots

- no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
 - klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
 - šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

6.3 Ēko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks

ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Karsēšanas pakāpe | Lietoējums: | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|-------------------|--|---------------------|---|
| 1 | Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka. |
| 1 - 2 | Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu. | 5 - 25 | Laiku pa laikam samaisiet. |
| 1 - 2 | Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku. |
| 2 - 3 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 3 - 4 | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 4 - 5 | Tvaicēt kartupeļus. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 4 - 5 | Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas. |
| 6 - 7 | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtulu cepšana. | pēc nepieciešamības | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 7 - 8 | Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus. | 5 - 15 | Cepšanas laikā apgrieziet. |

| Karsēšanas pakāpe | Lietojums: | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|-------------------|---|--------------|-----------|
| 9 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā. | | |
| P | Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija. | | |

7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.


8. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|----------------------------------|---|---|
| Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt. | Plīts nav pieslēgta elektrotilam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|--|--|
| | Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi. | Pieskarti tikai vienam sensora laukam. |
| | Pauze darbojas. | Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”. |
| | Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi. | Noslaukiet vadības paneli. |
| Neizdodas iestatīt maksimālo sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām. | Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Jūsu plīts virsma darbojas pareizi. | Samaziniet tai pašai fāzei pievienotu pārējo gatavošanas zonu sildīšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība". |
| Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem. |
| Plīts deaktivizējas. | Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①. | Noņemiet priekšmetu no sensora lauka. |
| Atlikušā siltuma indikators neiedegas. | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav skaņas signāla. | Skaņas signāli nav aktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”. |
| Iedegas  indikators. | Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija vai Bloķēšana darbojas. | Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”. |
| Vadības josla iemirgojas. | Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku vai zona nav pilnībā nosepta. | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| | Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs. | Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati". |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|----------------------------------|--|
| Parādās E un skaitlis. | Plīts darbībā radies traucējums. | Izslēdziet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to pēc 30 sekundēm. Ja E atkal parādās, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus. | Nepareizs elektrības pieslēgums. | Atvienojiet plīti no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |

8.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvaroto servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Pārliecinieties, ka izmantotajā plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt

ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Datu plāksnīte

Modelis IKE42640KB
Veids 61 A2A 00 AD
Indukcija 3.65 kW
Sēr.Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Ražots Vācijā
3.65 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min.] | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] |
|--------------------|--|----------------|--|---|
| Priekšējā vidējā | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Aizmugurējā vidējā | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar EU 66/2014

| | |
|--|---------------------------------|
| Modeļa noteikšana | IKE42640KB |
| Plīts veids | Iebūvējama plīts virsma |
| Gatavošanas virsmu skaits | 1 |
| Sildīšanas tehnoloģija | Indukcija |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P) | Vidus G 36,5 cm P 27,5 cm |
| Gatavošanas virsmas enerģoefektivitāte (EC electric cooking) | Vidus 182,4 Wh / kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | 182,4 Wh / kg |

EN 60350-2 -Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā - 2. daļa: Plītis - Snieguma novērtēšanas metodes


10.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

INNHOOLD

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 20 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 22 |
| 3. MONTERING..... | 24 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 27 |
| 5. DAGLIG BRUK..... | 28 |
| 6. RÅD OG TIPS..... | 32 |
| 7. STELL OG RENGJØRING..... | 33 |
| 8. FEILSØKING..... | 34 |
| 9. TEKNISKE DATA..... | 36 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV..... | 36 |

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com/webservice



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registreaeg.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Apparatet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette

hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.

- Hvis apparatet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av apparatet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Apparatets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et separasjonspanel av kryssfiner, materiale som er godkjent til bruk i kjøkkenet eller andre ikke-brennbare materialer under apparatet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Separasjonspanelet må dekke området under koketoppen helt.
- Sørg for at ventilasjonsavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordat.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.

- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.

3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

2.4 Pleie og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av apparatet og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble apparatet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

2.5 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.6 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

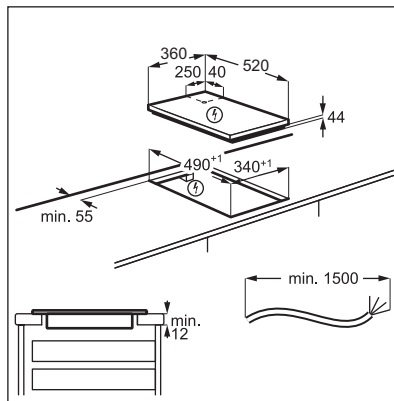
Serienummer

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

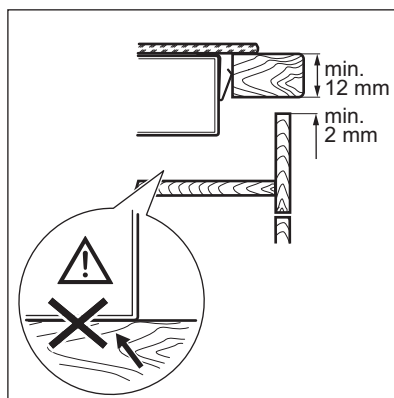
3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoblingskabel.
- For å bytt den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

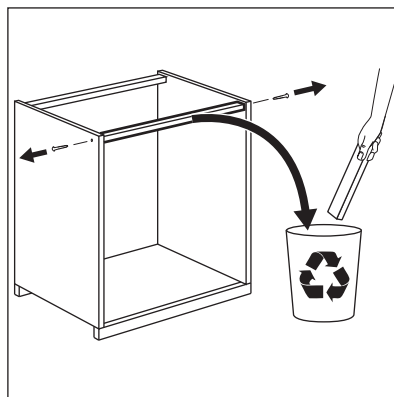
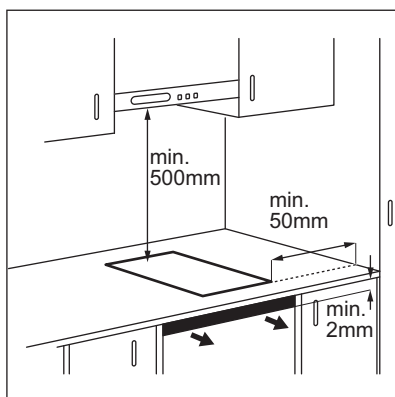


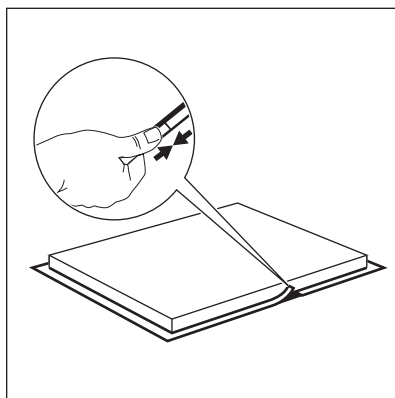
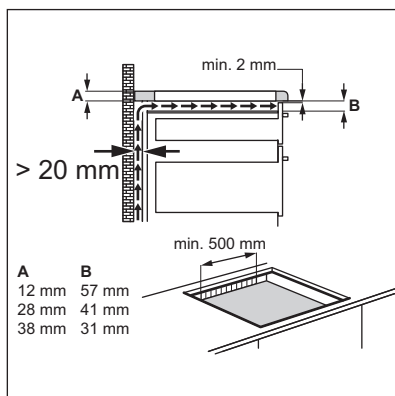
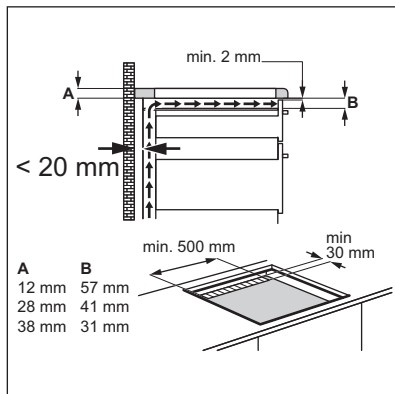
3.4 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet 2x6 mm som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.



3.5 Montering





3.6 Montering av mer enn én koketopp

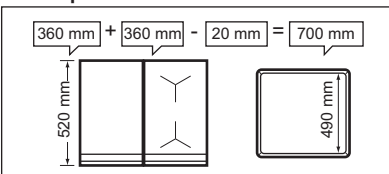
Tilleggsdeler: forbindelsesstang, varmebestandig silikon, gummiform, tetningsbånd.

i Bruk kun en spesiell type varmebestandig silikon.

Utskjæring av topplate

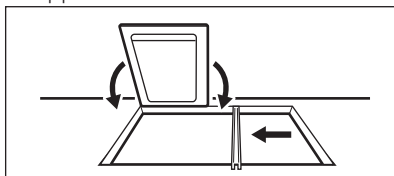
| | |
|--------------------|--|
| Avstand fra veggen | minimum 50 mm |
| Lengde | 490 mm |
| Bredde | summen av alle bredder på koketoppene du monterer, minus 20 mm |

Eksempel:

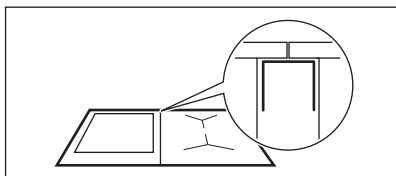


Montering

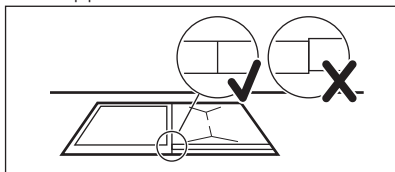
- Beregn riktig utskjæringsmål.
- Forbered utskjæringen av topplaten.
- Plasser apparatene med bunnen opp på et mykt underlag, for eksempel et teppe.
- Når det gjelder Teppan Yaki, fest tetningsbåndet som følger med til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Skru festeplatene forsiktig inn i de riktige hullene i beskyttelsesrammen.
- Sett inn det første apparatet i utskjæringen. Fest forbindelsesstangen under apparatet slik at halvparten fortsatt er synlig. Den vil være støtte for det neste apparatet.



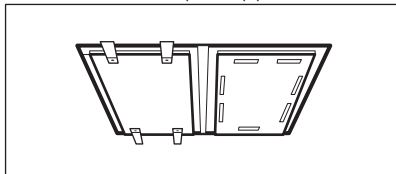
- For Teppan Yaki må du skru festeplatene inn i utskjæringen nedenfra (fra forsiden og bak av apparatet).



- Sett inn det neste apparatet i utskjæringen. Sørg for at forkanten av koketoppene flukter.



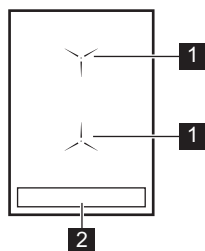
- Fiksér apparatene, bortsett fra Teppan Yaki, ved hjelp av fjærer som kan klikkes på plass.
- Stram skruene på Teppan Yaki til slutt.



- Bruk silikon til å tette mellomrommene mellom koketoppene og mellom koketoppene og topplaten.
- Trykk gummiformen bestemt mot glasskeramikken og dra den langsomt langs kantene for å presse ut overflødig silikon.
- Ha litt såpevann på silikonen, og glatt ut kantene med en finger.
- Ikke rør silikonen før den har størknet. Dette kan ta opptil en dag.
- Bruk et barberblad og fjern forsiktig overflødig silikon.
- Rengjør glassoverflaten.

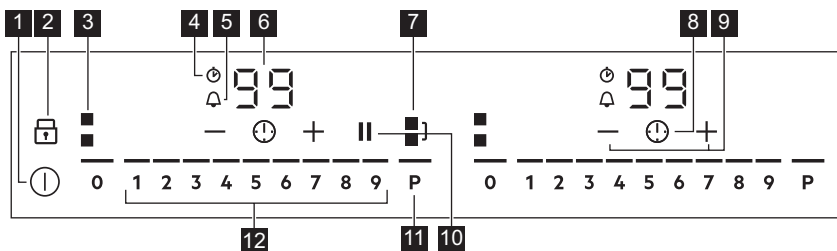
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonsplatetopp
- 2 Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



- | | |
|--|---|
| <p>1 ⏻ Slå koketoppen av og på.</p> <p>2 🔒 For å aktivere og deaktivere Sperre eller Enhetens barnesikring.</p> <p>3 ■ For å vise den aktive sonen.</p> <p>4 ⌚ CountUp Timer-indikator.</p> <p>5 🔔 Tidsur med nedtelling-indikator.</p> <p>6 Tidsurdisplay: 00 – 99 minutter.</p> <p>7 ⏸ For å aktivere og deaktivere Bridge.</p> | <p>8 ⌚ For å velge Timer-funksjoner.</p> <p>9 + / - For å øke eller redusere tiden.</p> <p>10 For å aktivere og deaktivere Pause.</p> <p>11 P For å aktivere PowerBoost.</p> <p>12 For å stille inn en varmeinnstilling: 0 - 9.</p> |
|--|---|

4.3 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

☹ / = / - Det er fare for brannskader som følge av restvarme.

Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Når koketoppen er deaktivert, er

indikatorene fortsatt synlige. Når koketoppen er kald nok, forsvinner de. Indikatorer kan også tenkes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasseramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør **1** i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

Kontrollpanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen.

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det

akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.

- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

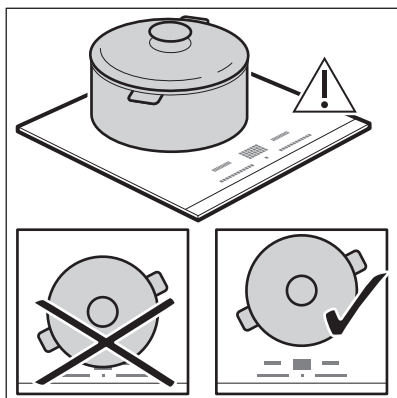
| Varmeinnstilling | Komfyrtoppen deaktiveres etter |
|------------------|--------------------------------|
| 1 – 2 | 6 timer |
| 3 – 4 | 5 timer |
| 5 | 4 timer |
| 6 – 9 | 1,5 time |

5.3 Slik bruker du kokesonene



FORSIKTIG!

Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



Sett kokekaret på midten av den valgte sone.

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

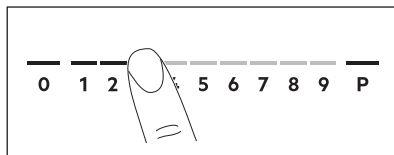
Når du setter kokekaret i rett posisjon, kjenner koketoppen den igjen og passende betjeningslinje kommer på. En rød kokesoneindikator vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten.

Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en kokesone på induksjonskokeoverflaten.

Soneindikatorer viser hvilken kokesone som kontrolleres av passende betjeningslinje.

5.4 Varmeinnstilling

Berør betjeningslinjen på ønsket varmeinnstilling, eller beveg fingeren langs betjeningslinjen for å stille inn eller endre varmeinnstillingen for en kokesone.



Så snart du setter et kokekar på sone og stiller inn varmen forblir det likt i 2 minutter etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen og kokesoneindikatoren blinker i 2 minutter. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

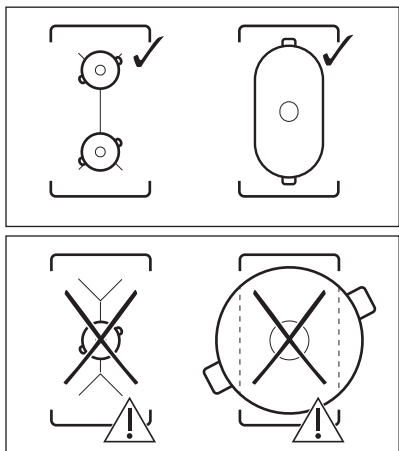
5.5 Bridge


Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én. Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.

■] blir hvit.

2. Berør ■] for å aktivere funksjonen.
3. Innstilling av varmeeffekten. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen: berør . Kokesonene opererer uavhengig av hverandre.

5.6 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen.

Symbolet blir rødt.

Funksjonen deaktiveres automatisk.




For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».





5.7 Timer

Tidsur med nedtelling



Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.







Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.







1. Berør  for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene  og indikatorene  og  tennes på displayet.  blir rødt, og  blir hvit.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 4 sekunder.


2. Berør  eller  for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).


Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene ,  og  forsvinner.  forblir rødt. Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. For å slå av signalet berører du .

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene  og  tennes. Bruk  eller  for å stille inn  på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.



CountUp Timer (Tidsur med optelling)

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge en kokesone er aktiv.

Berør  to ganger for å aktivere funksjonen.

Indikatoren  blir rødt, og tidsuret starter å telle opp automatisk.









For å deaktivere denne funksjonen: berør



. Når indikatorene tennes, berører du .

Stoppeklokke




Du kan bruke denne funksjonen når kokekoppen er på, men kokesonene ikke er i bruk.


For å se betjeningspanelet setter du et kokekar på kokesonen.

1. Berør  til indikatoren  blir rødt for å aktivere funksjonen.
2. Berør  eller  for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorene ,  og  forsvinner.  forblir rødt. Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.



Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Indikatorene  og  lyser tennes.


Bruk  eller  for å stille inn  på displayet.


 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.8 Pause

Når funksjonene er aktiv,  og  kan symboler brukes.


Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt. Varmeinnstilling reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen, berør . Symbolet blir hvitt. Det tidligere effektrinnet aktiveres.

5.9 Sperre


Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

 Du må aktivere funksjonen for hvert apparat enkeltvis.

Still først inn varmeinnstillingen.


Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt og blinker.

For å aktivere funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.


 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.10 Enhetens barnesikring


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

 Du må aktivere funksjonen for hvert apparat enkeltvis.





Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.

Berør  inntil den blir rød for å aktivere funksjonen.


Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.

 Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktiver koketoppen










med .  tennes. Berør  til den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.



For å deaktivere funksjonen helt:


Aktiver koketoppen og ikke still inn varmeinnstillingen. Berør  inntil den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.

5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør  i 3 sekunder for å aktivere funksjonen. Displayet slås på og så av.
2. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.
3. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:
 -   – lydene er avslått
 -   – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

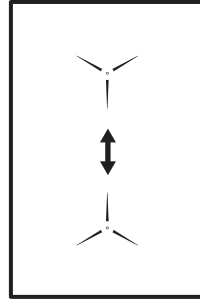
Når funksjonen er satt til  , kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

5.12 Effektstyring-funksjon

- Alle kokesonene er koblet til én fase. Se bildet.

- For kokesoner som har redusert effekt, viser betjeningspanelet de maksimale mulige varmeinnstillingene.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.



6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.



Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskokekettopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.



Se "Tekniske data".

6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klinkkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

6.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke

lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Effekttrinn | Brukes til: | Tid (min) | Tips |
|-------------|--|-------------|---|
| 1 | Holde ferdig tilberedt mat varm. | etter behov | Sett et lokk på kokekaret. |
| 1 – 2 | Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin. | 5 – 25 | Bland innimellom. |
| 1 – 2 | Størkning: luftige omeletter, eggstand. | 10 – 40 | Tilberedes med lokk. |
| 2 – 3 | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter. | 25 – 50 | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 3 – 4 | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt. | 20 – 45 | Tilsett et par spiseskjeer væske. |
| 4 – 5 | Dampkoking av poteter. | 20 – 60 | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter. |
| 4 – 5 | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper. | 60 – 150 | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser. |
| 6 – 7 | Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden. |
| 7 – 8 | Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker. | 5 – 15 | Snu etter halve steketiden. |
| 9 | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites. | | |
| P | Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert. | | |

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ripet eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

8. FEILSØKING







ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|--|--|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings skjemaet. |
| | Sikringen har gått. | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
| | Du har berørt 2 eller flere sensorfelt samtidig. | Berør bare ett sensorfelt. |
| | Pause er aktivert. | Se "Daglig bruk". |
| | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet. | Tørk av betjeningspanelet. |
| Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene. | De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal. | Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring". |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|--|
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av. | Du har dekket til ett eller flere sensorfelt. | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene. |
| Komfyrtoppen skrur seg av. | Du har satt noe på sensorfeltet  . | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet. |
| Restvarmeindikatoren vises ikke. | Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet. | Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid. |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene. | Lydene deaktiveres. | Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk". |
|  lyser. | Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert. | Se "Daglig bruk". |
| Betjeningslinjen blinker. | Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket. | Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen. |
| | Du bruker feil kokekar. | Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips". |
| | Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen. | Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data". |
|  og et nummer vises. | Det er en feil på komfyrtoppen. | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd. | Den elektriske tilkoplingen er feil. | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. |

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på

typeskiltet. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Dataskilt

Modell IKE42640KB
Type 61 A2A 00 AD
Induksjon 3.65 kW
Serienr.
AEG

PNC (produktnummer)949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Produsert i Tyskland
3.65 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

| Kokesone | Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekardiameter [mm] |
|--------------|---|----------------|------------------------------------|----------------------|
| Midtre foran | 2300 | 3200 | 10 | 145 – 265 |
| Midtre bak | 2300 | 3200 | 10 | 145 – 265 |

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For optimal matlagingsresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

| | | | |
|---|-------------------------|------------------------|--|
| Modellidentifikasjon | IKE42640KB | | |
| Komfyrtopp-type | Koketopp for innbygging | | |
| Antall kokeområder | 1 | | |
| Varmeteknologi | Induksjon | | |
| Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet | Midtre | L 36,5 cm B 27,5 cm | |
| Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking) | Midtre | 182,4 Wh / kg | |
| Energiforbruk for koketopp (EC electric hob) | | 182,4 Wh / kg | |

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopper – Metoder for måling av ytelse


10.2 Energisparende


Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 38 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 40 |
| 3. INSTALLATION..... | 42 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 45 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 46 |
| 6. RÅD OCH TIPS..... | 50 |
| 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 51 |
| 8. FELSÖKNING..... | 52 |
| 9. TEKNISKA DATA..... | 53 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 54 |

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



VARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.

- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**VARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.

3. INSTALLATION

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

- Kockärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramik. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kockhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.6 Avfallshantering

**VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

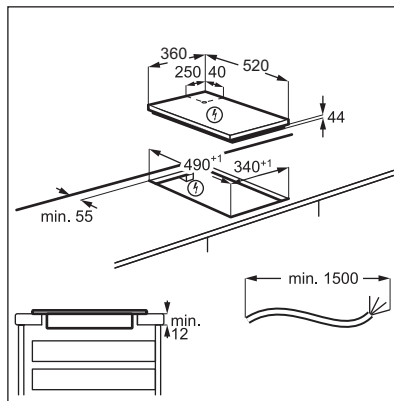
Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

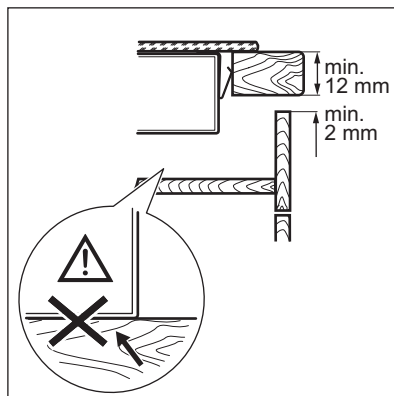
3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

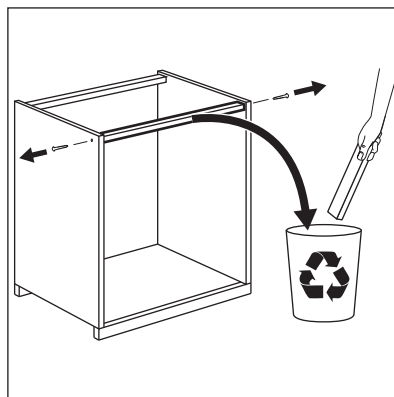
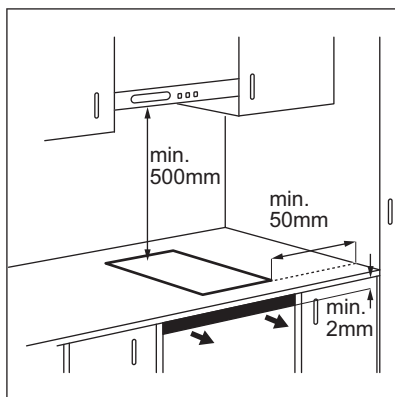


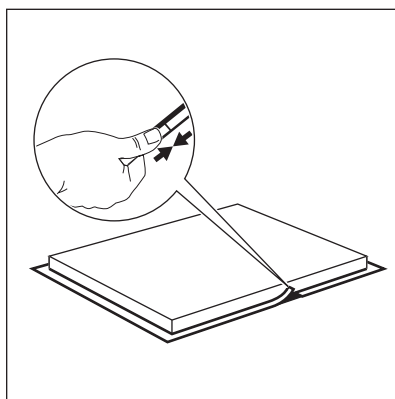
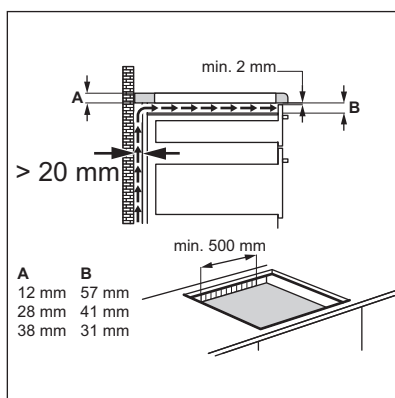
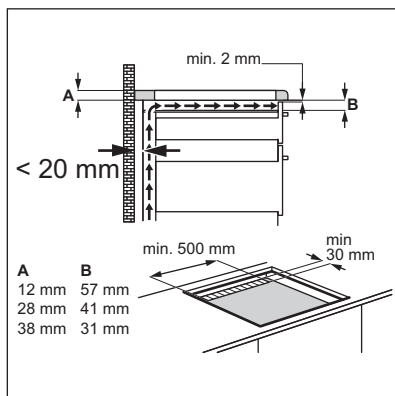
3.4 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast den medföljande tätningslisten (2x6 mm) runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramik. Töj inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.



3.5 Montering





3.6 Installation av mer än en häll

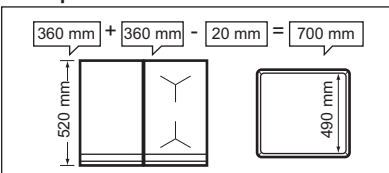
Medföljande tillbehör: anslutningslist, värmebeständigt silikon, gummistücke, tätningslist.

i Använd bara särskilt värmebeständigt silikon.

Utstansning för bänkskivan

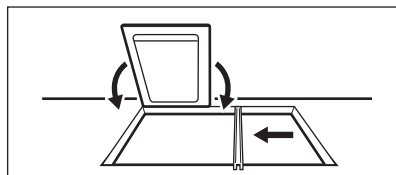
| | |
|---------------------|--|
| Avstånd från väggen | minst 50 mm |
| Längd | 490 mm |
| Bredd | summan av alla enheters bredd som du installerar minus 20 mm |

Exempel:

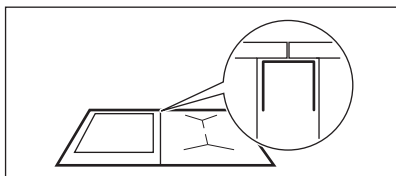


Montering

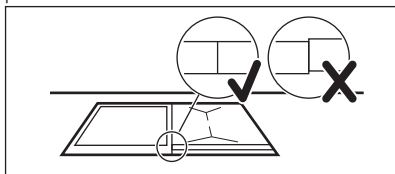
- Beräkna rätt utstansningsmått.
- Förbered utstansningen i bänkskivan.
- Placera enheterna på en mjuk yta (t.ex. en filt) med undersidan uppåt.
- När det gäller Teppan Yaki, fäst den medföljande tätningsskivan på underkanten, längs ytterkanten av glaskeramik. Skruva löst dit fixeringsplattornas skruvar i de rätta hålen i skyddshöljet.
- Sätt i den första enheten i utstansningen i bänkskivan. Montera anslutningsdelen under enheten så att hälften av dess bredd fortfarande är synlig - den kommer att stödja nästa enhet.



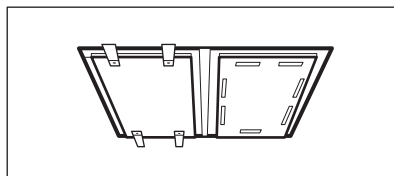
- För Teppan Yaki, skruva fast fixeringsplattorna löst i bänkskivan underifrån (fram och bak på enheten).



- Sätt i den andra enheten i utstansningen i bänkskivan. Kontrollera att produkternas fronter är på samma nivå.



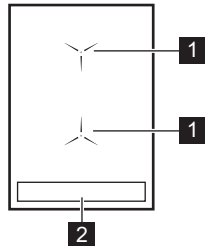
- Sätt fast alla produkterna utom Teppan Yaki med snäppfjädrar.
- Dra till slut åt skruvarna på Teppan Yaki.



- Täta mellanrummen mellan produkterna samt mellan produkterna och bänkskivan med silikon.
- Tryck gummiformen ordentligt mot glaskeramiken och flytta den långsamt längs kanterna för att pressa ut överskottet av silikon.
- Ta lite såpvatten på silikonerna och jämna ut kanterna med fingret.
- Vidrör inte silikonet förrän det har blivit hårt. Det kan ta ungefär en dag.
- Avlägsna försiktigt överblivet silikon med ett rakblad.
- Rengör glasytan.

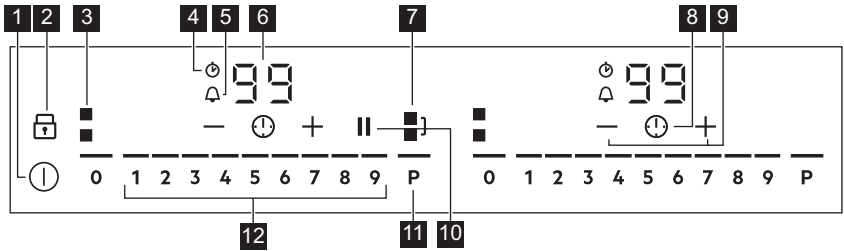
4. PRODUKTBSKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionshällen tillagningsyta
- 2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



- | | |
|---|--|
| <p>1 För att aktivera och avaktivera hällen.</p> <p>2 För att aktivera och avaktivera Lås eller Barnsäkerhetslås.</p> <p>3 För att visa aktiv zon.</p> <p>4 CountUp Timer-indikatorlampa.</p> <p>5 Nedräkningstimer-indikatorlampa.</p> <p>6 Timerdisplay: 00 - 99 minuter.</p> <p>7 För att aktivera och avaktivera Bridge.</p> | <p>8 För att välja Timer-funktioner.</p> <p>9 För att öka och minska tiden.</p> <p>10 För att aktivera och avaktivera Paus.</p> <p>11 P För att aktivera PowerBoost.</p> <p>12 För inställning av värmeläge: 0 - 9.</p> |
|---|--|

4.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

⚠ / = / - Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. När hällen är avstängd lyser

fortfarande indikatorlamporna. När hällen är tillräckligt kall försvinner de. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen. Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk

osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

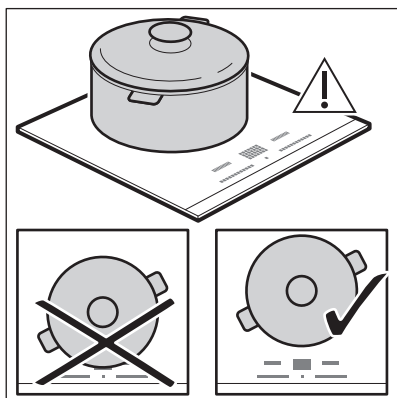
| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2 | 6 timmar |
| 3 - 4 | 5 timmar |
| 5 | 4 timmar |
| 6 - 9 | 1,5 timmar |

5.3 Använda kokzonen



FÖRSIKTIGHET!

Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du placerar kokkärlet i rätt läge känner hällen igen den och den lämpliga kontrollpanelen tänds. En röd kokzonindikator visas ovanför

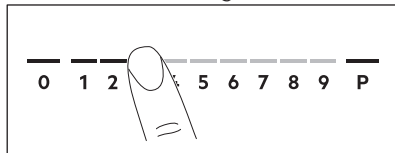
kontrollpanelen och indikerar kokkärls position.

Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en kokzon på induktionskokningsytan.

Zonindikatorerna visar vilken kokzon som styrs av lämplig kontrollpanel.

5.4 Värmeinställning

Tryck på kontrollpanelen vid önskad värmeinställning eller flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en kokzon.



När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 2 minuter efter att du har tagit bort kokkärlet. Kontrollpanelen och kokzonens indikator blinkar i 2 minuter. Om du placerar kokkärlet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

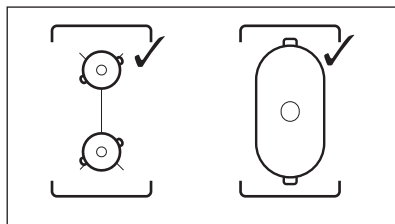
5.5 Bridge

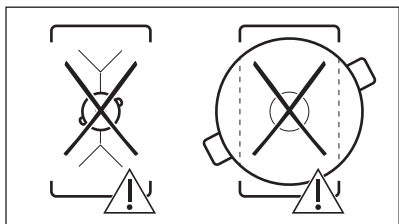
Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon. Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.

■] blir vit.

2. Tryck på ■] för att aktivera funktionen.
3. Ställ in ett värmeläge. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.





Avaktivera funktionen genom att trycka på **!**. Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

5.6 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.
Symbolen blir röd.
Funktionen stängs av automatiskt.


 För maximal varaktighet, se "Tekniska data".



5.7 Timer

Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.


Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.


1. Tryck på  för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna **00** och indikatorlamporna **+** och **-** visas på displayen.  blir röd och  blir vit.

Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 4 sekunder.

2. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).
Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna , **+** och **-** försvinner.  förblir röd.

När tiden har gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .


För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorlamporna **+** och **-** tänds.


Använd **-** eller **+** för att ställa in **00** på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Tryck på  två gånger för att aktivera funktionen.



Indikatorn  blir röd, timern startar uppräkningsen automatiskt.



För att avaktivera funktionen: Tryck på . När indikatorerna tänds, tryck på **-**.

Äggklocka


Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.


För att se kontrollpanelen måste ett kokkärl placeras på kokzonen.

1. Tryck på  tills indikatorn  blir röd, för att aktivera funktionen.
2. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in tiden.


Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder. Indikatorerna , **+** och **-** försvinner.  förblir röd.

När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.



När tiden har gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorerna **+** och **-** tänds.



Använd **-** eller **+** för att ställa in **00** på displayen.

 Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

5.8 Paus


När funktionen är på kan symbolerna  och  användas.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.



Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit. Föregående värmeläge slås på.


5.9 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

 Du måste aktivera funktionen för varje enhet separat.


Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och blinkar. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit.


 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.





 Du måste aktivera funktionen för varje enhet separat.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.


Tryck på  tills den blir röd för att aktivera funktionen. Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.

 Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera








hällen med .  tänds. Tryck på  tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med  är funktionen fortfarande på.


För att stänga av funktionen helt:


Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på  tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

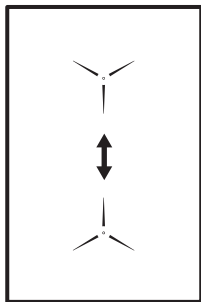
1. Tryck på  i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds.
3. Tryck på  på timern för att välja något av följande:
 -  – ljudet är avstängt
 -  – ljudet är på
4. Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på  i hör du endast ljudet när:

- du trycker på 
- Äggklocka är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.12 Effektregering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.



6. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockäret av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kockärlets botten.



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kockärlets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockäret är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockäret är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

6.3 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmeläget och tillagningstiden.

6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en

kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|------------------|---|-------------|--|
| 1 | Varmhållning av tillagad mat. | efter behov | Lägg på locket på kastrullen. |
| 1 - 2 | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om med jämna mellanrum. |
| 1 - 2 | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning. | 10 - 40 | Tillaga med lock. |
| 2 - 3 | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4 | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4 - 5 | Kokning av potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4 - 5 | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |
| P | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras. | | |

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specielskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8. FELSÖKNING






WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|---|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat. |
| | Säkring har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| | Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt. | Tryck bara på en touch-kontroll. |
| | Paus är på. | Se "Daglig användning". |
| | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen. | Rengör kontrollpanelen. |
| Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna. | De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska. | Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering". |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller. | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna. |
| Hällen stängs av. | Du satte något på touch-kontrollen ①. | Ta bort föremålet från touch-kontrollen. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Restvärmeindikatorn tänds inte. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna. | Ljudet är avaktiverat. | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning". |
|  tänds. | Barnsäkerhetslås eller Lås är på. | Se "Daglig användning". |
| Inställningslistan blinkar. | Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt. | Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt. |
| | Kokkärlet passar inte. | Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips". |
| | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data". |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen. | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip-ljud hörs. | Fel på elanslutningen. | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. |

8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du har hanterat hällen på

korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell IKE42640KB
Typ 61 A2A 00 AD
Induktion 3.65 kW

PNC 949 597 552 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland

Seriern
AEG

3,65 kW
CE 

9.2 Specifikation för kokzonerna

| Kokzon | Nominell effekt (max värmeläge) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärls diameter [mm] |
|-------------|-------------------------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------|
| Mitten fram | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |
| Mitten bak | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärls material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

| | |
|--|----------------------------------|
| Modellbeskrivning | IKE42640KB |
| Typ av håll | Håll för inbyggnad |
| Antal kokzoner | 1 |
| Uppvärmningsteknik | Induktion |
| Längd (L) och bredd (B) för kokzonen | Mitten L 36,5 cm B 27,5 cm |
| Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking) | Mitten 182,4 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob) | 182,4 Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


10.2 Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkäril på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867357515-B-B-472019



AEG