

USER MANUAL



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. DAGLIG BRUG.....	11
6. RÅD OG TIP.....	14
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
8. FEJLFINDING.....	16
9. TEKNISKE DATA.....	18
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com/webservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registeraeg.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

ℹ Generelle oplysninger og gode råd

🌿 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.

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

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er compatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptore til flere stik og forlængerledninger.

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskaade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezoneen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

2.5 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.6 Bortskaffelse

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

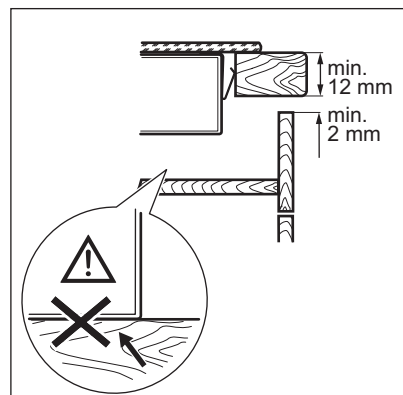
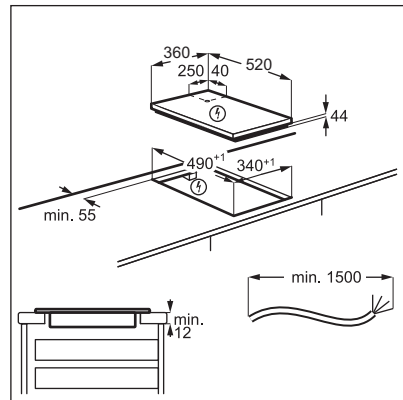
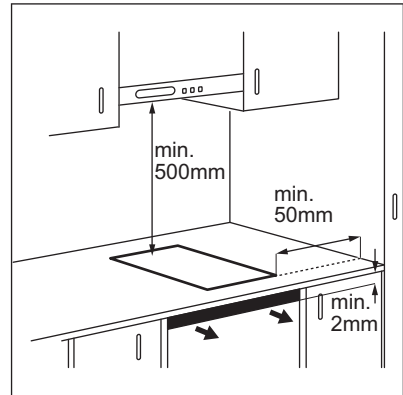
3.3 Tilslutningskabel

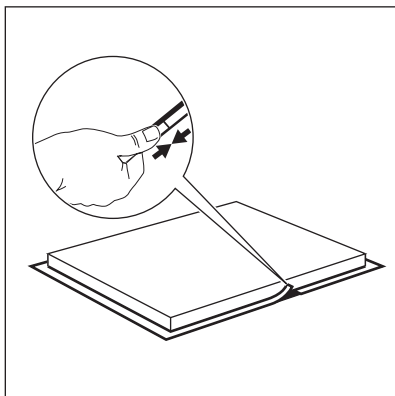
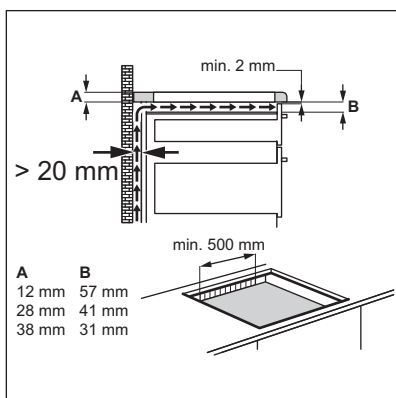
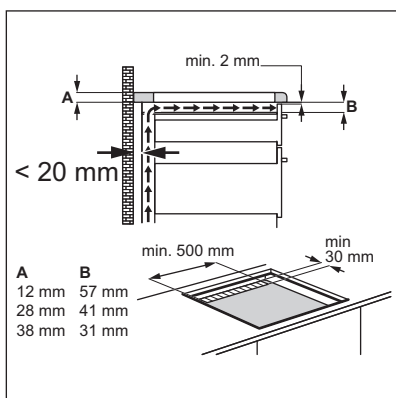
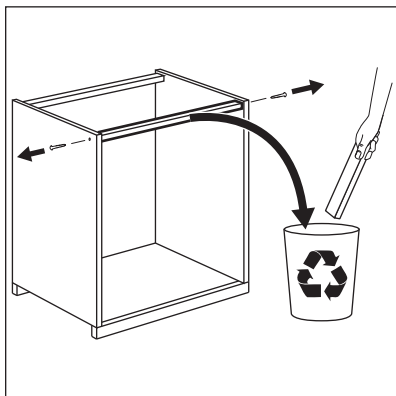
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter..

3.4 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

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

3.5 Montering





3.6 Installation af mere end én kogesektion

Medfølgende tilbehør:

forbindelsesbjælke, varmebestandig silikone, gummiorm, forseglingsstribe.

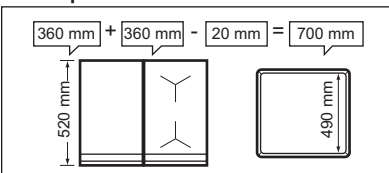


Brug kun en speciel varmebestandig silikone.

Bordpladeudskæring

Afstand fra væggen	minimum 50 mm
Længde	490 mm
Bredde	summen af alle tværmål på apparater, du installerer, minus 20 mm

Eksempel:

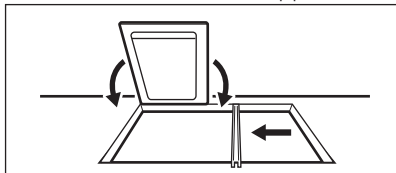


Montering

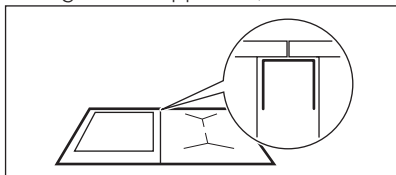
- Beregn korrekte udskæringsmål.
- Forbered bordpladens udskæring.
- Placer apparaterne på en blød overflade (f.eks. et tæppe) med bundsiden op.
- I tilfælde af Teppan Yaki skal du fastgøre den medfølgende

forseglingsstribe på dens nederste kant, langs glaskeramikkens yderkant. Skru fastgørelsespladerne løst i de korrekte huller i beskyttelseskassen.

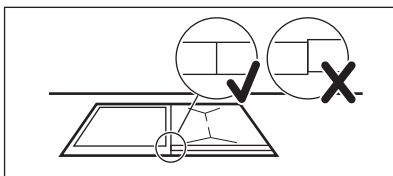
- Indsæt det første apparat i bordpladeudskæringen. Montér forbindelsesbjælken under apparatet, så en halvdel af dens bredde stadigvæk er synlig - den vil understøtte det næste apparat.



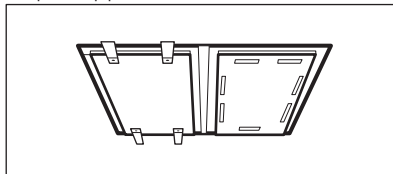
- For Teppan Yaki skal du skru fastgørelsespladerne løst på bordpladen nedefra (på forsiden og bagsiden af apparatet).



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



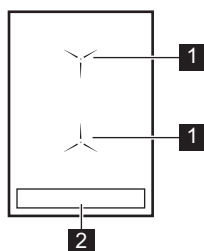
- Fastgør andre apparater end Teppan Yaki ved hjælp af trykfjedre.
- For enden skal du stramme skruerne på Teppan Yaki.



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

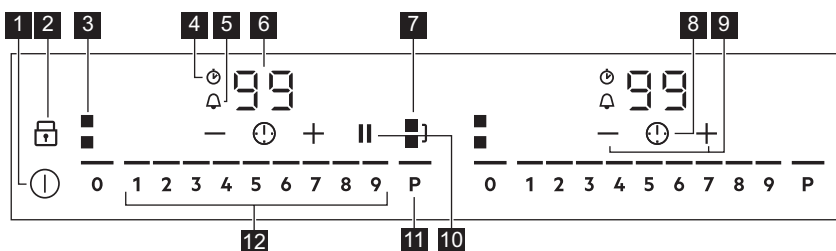
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionskogeflade
- 2 Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanelet



- 1 ⏻ Tænder/slukker for kogesektionen.
- 2 🔒 Aktiverer/deaktiverer Lås eller Børnesikring af ovnen.
- 3 ■ Viser den aktive zone.
- 4 ⌚ CountUp Timer-kontrollampe.
- 5 🔔 Nedtællingstimer-kontrollampe.
- 6 Timerdisplay: 00 - 99 minutter.
- 7 ⏮ Aktiverer/deaktiverer Bridge.
- 8 ⌚ For at vælge Timer-funktioner.
- 9 + / - For at øge og mindske tiden.
- 10 || Aktiverer/deaktiverer Pause.
- 11 P Aktiverer PowerBoost.
- 12 Indstilling af et varmetrin: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

≡ / = / -

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger.

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

Induktionskogezoneer producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund.

Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegejret.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

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

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

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

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

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

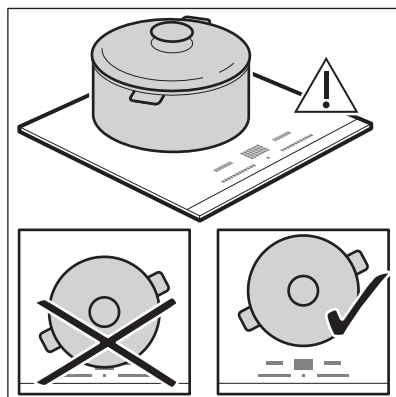
Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

5.3 Brug af kogezone



FORSIGTIG!

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



Sæt kogegejret i midten af den valgte kogezone.

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegejrets bund.

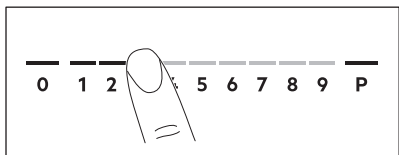
Når du sætter kogegejret i den rette position, genkender kogesektionen det, og den passende kontrollinje tændes. En rød kogezonelampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.

Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen.

Zoneindikatorer viser hvilken kogezone, der styres af den passende kontrollinje.

5.4 Varmetrin

Berør kontrollinjen ved det ønskede varmetrin, eller bevæg din finger langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en varmezone.



Når du stiller en gryde på kogezone og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 2 minutter, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen og kogezonelampen blinker i 2 minutter. Hvis du stiller gryden på kogezone igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezone.

5.5 Bridge

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

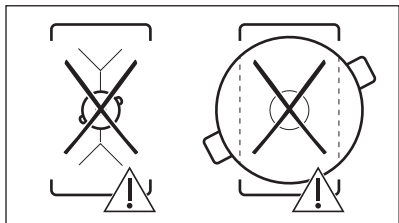
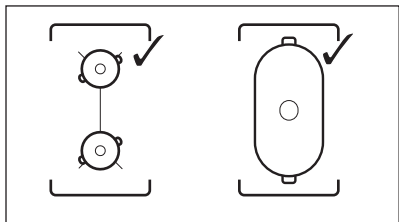
1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.

bliver hvid.

2. Tryk på for at aktivere funktionen.

3. Indstil varmetrinnet.

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



For at slå funktionen fra skal du trykke på . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

5.6 PowerBoost

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

Tryk på **P** for at aktivere funktionen for kogezone.

Symbolet bliver rødt.

Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

5.7 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet, og indstil derefter funktionen.

1. Berør for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

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

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

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

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen.

Kontrollamperne , og forsvinder.

forbliver rød.

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

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne for og tændes.

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

CountUp Timer (Optællingstimer)

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

Berør  to gange for at aktivere funktionen.

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

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Tryk på , når lamperne lyser.

Minutur

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

Stil en gryde på en kogezone for at se kontrolpanelet.

1. Berør , indtil lampen  bliver rød, for at aktivere funktionen.

2. Tryk på  eller  for at indstille tiden.

Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne ,  og  forsvinder.  forbliver rød.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

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

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

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

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af nogen kogezone.

5.8 Pause

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne  og  anvendes.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt. Varmeindstillingen sænkes til 1.

For at slå funktionen fra skal du trykke på . Symbolet bliver hvidt. Den forrige varmeindstilling tændes.

5.9 Lås

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

 Du skal aktivere funktionen for hvert apparat separat.

Indstil først varmetrinnet.

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

Funktionen deaktiveres ved at berøre . Symbolet bliver hvidt.

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

5.10 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

 Du skal aktivere funktionen for hvert apparat separat.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

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

Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.

 Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for

kogesektionen med ,  tændes.

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

For at deaktivere funktionen

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

5.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved ① i 3 sekunder for at tænde for funktionen.
Displayet tændes og slukkes.
2. Tryk på  i 3 sekunder.
 eller  tændes.
3. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:
 -  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

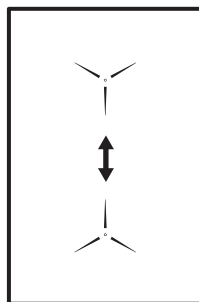
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ①

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

5.12 Effektstyring-funktion

- Alle kogezoner er tilsluttet til én fase. Se billedet.
- For kogezoner, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højest mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.



6. RÅD OG TIP

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se under "Tekniske data".

6.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

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

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

6.3 Öko Timer (ØKO-timer)

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

6.4 Eksempler på anvendelse

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

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

7.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

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

8. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.

Problem	Mulige årsager	Løsning
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt ad gangen.
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for den ene af kogezoneerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinet for de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så den dækker kogezonen helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ⓔ og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis Ⓔ tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Sørg for, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Mærkeplade

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

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



9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forrest i midten	2300	3200	10	145 - 265
Bagest i midten	2300	3200	10	145 - 265

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

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

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

10.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

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

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	20
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	22
3. ASENNUS.....	25
4. TUOTEKUVAUS.....	27
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	28
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	32
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	34
8. VIANMÄÄRITYS.....	34
9. TEKNISEET TIEDOT.....	36
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	37

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäsohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytkä laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytkä keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

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

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

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.

**VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.

- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.6 Hävittäminen

**VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

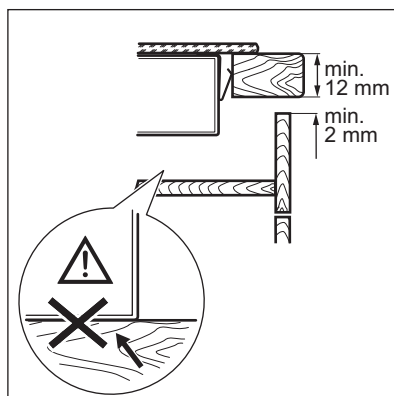
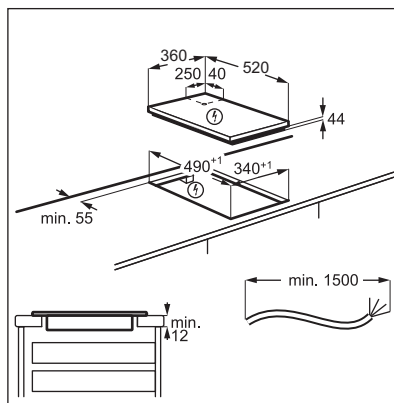
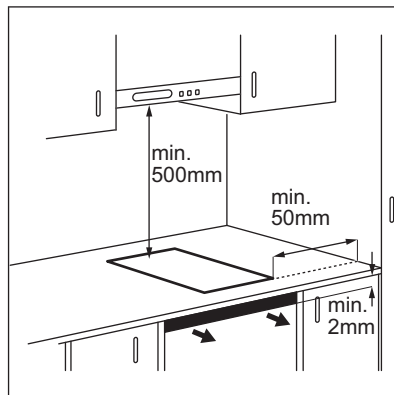
3.3 Liitäntäjohto

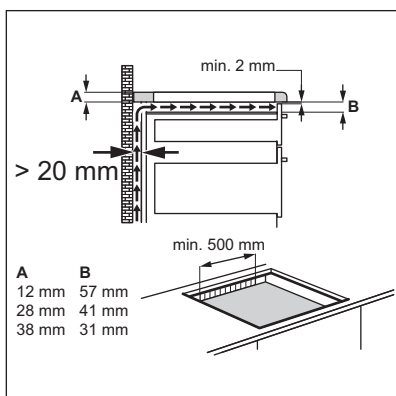
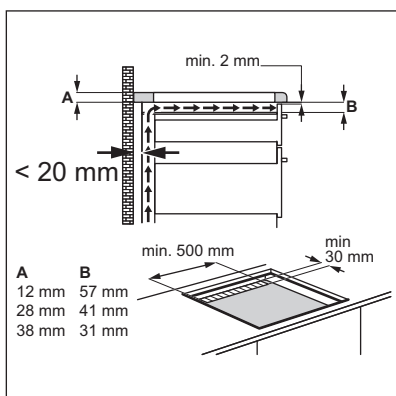
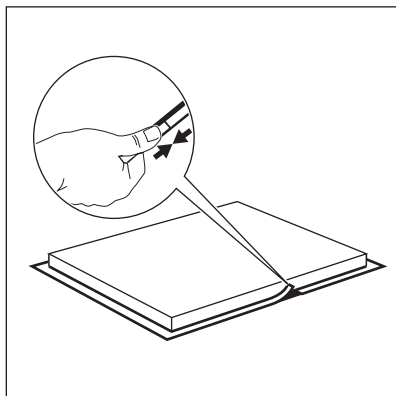
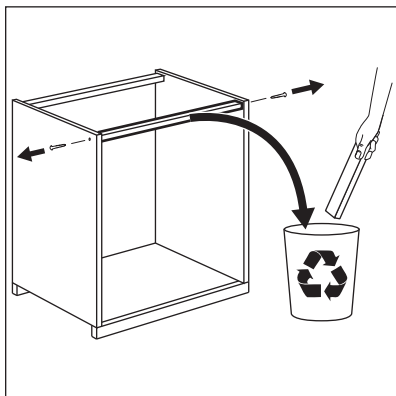
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohtotyypin vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3.4 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle

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

3.5 Asennus





3.6 Useamman kuin yhden keittotason asennus

Toimitetut lisävarusteet: tukipalkki, lämmönkestävä silikonit, kumivuuti, tiivistenauha.

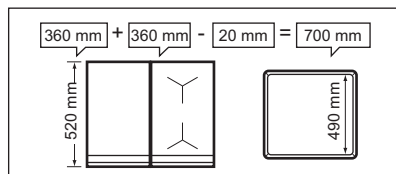


Käytä ainoastaan erityistä lämmönkestävää silikonit.

Työtason leikkaus

Välimatka seinästä	vähintään 50 mm
Pituus	490 mm
Leveys	kaikkien asennettavien laitteiden leveyden summa miinus 20 mm

Esimerkki:

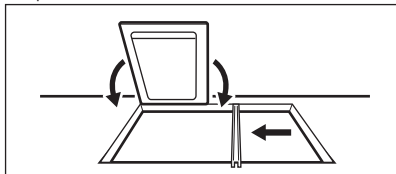


Asennus

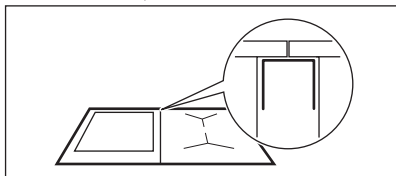
- Laske oikeat leikkausmitat.
- Työtason valmisteleminen.
- Aseta laitteet pehmeälle pinnalle (esim. peitto) alapuoli ylöspäin.
- Kun kyseessä on Teppan Yaki, kiinnitä tuotteen mukana toimitettu tiivistenauha sen alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoreunaa

pitkin. Kiinnitä asennuslevyt löysästi suojakotelon oikeisiin reikiin.

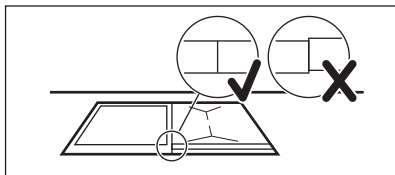
- Aseta ensimmäinen laite työtason leikkaukseen. Asenna tukipalkki laitteen alapuolelle niin, että sen leveydestä on edelleen näkyvissä puolet - se tukee seuraavaa laitetta.



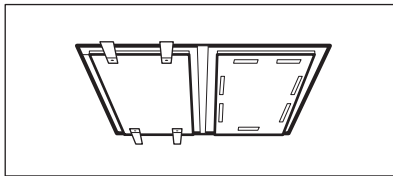
- Kun kyseessä on Teppan Yaki, kiinnitä asennuslevyt löysästi työtasoon alapuolelta (laitteen etu- ja takaosassa).



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



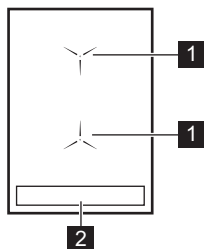
- Kiinnitä muut kuin Teppan Yaki -laitteet napsautettavilla jousilla.
- Kiristä lopuksi Teppan Yaki -laitteen ruuvit.



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

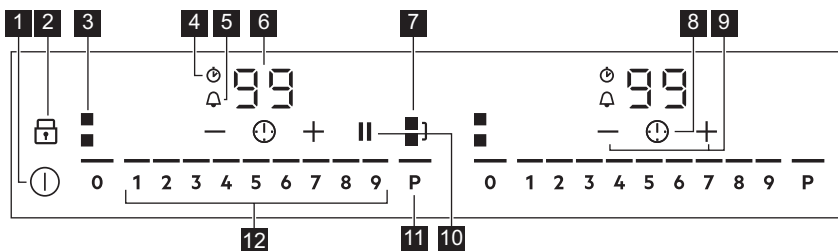
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



- 1 Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 2 Toiminnon Lukitus tai Uunin lapsilukko kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 3 Näyttää toiminnassa olevan alueen.
- 4 CountUp Timer -merkkivalo.
- 5 Ajanlaskenta-automatiikka -merkkivalo.
- 6 Ajastimen näyttö: 00 - 99 minuuttia.
- 7 Toiminnon Bridge kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 8 Ajastin-toimintojen valitseminen.
- 9 Ajan lisääminen ja vähentäminen.
- 10 Toiminnon Keskeytä kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 11 PowerBoost-toiminnon kytkeminen päälle.
- 12 Tehotason säätäminen: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön merkkivalo)



VAROITUS!

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

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

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

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

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

Käyttöpaneeli sytty, kun keittotasoa kytetään toimintaan ja sammuu, kun keittotasoa kytketään pois toiminnasta.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

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

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

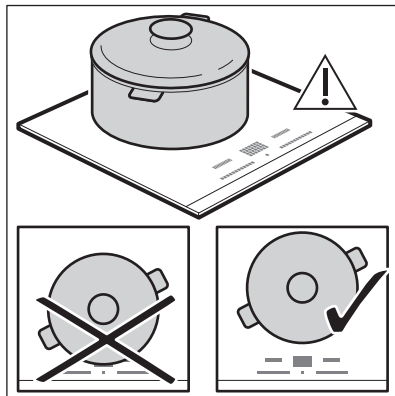
Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

5.3 Keittoalueen käyttäminen



HUOMIO!

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



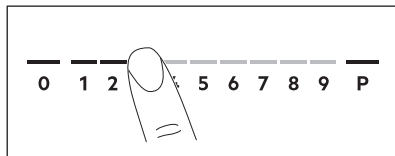
Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Kun keittoastia asetetaan oikeaan kohtaan, keittotasoa tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki sytty. Säätöpalkin yläpuolelle sytty punainen keittoalueen merkkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin.

Käyttöpaneelin neliöt vastaavat induktiokeittotason keittoalueita. Alueiden merkkivalot ilmoittavat keittoalueen, johon säätöpalkki viittaa.

5.4 Tehotaso

Kosketa säätöpalkkia haluamasi tehotason kohdalta tai siirrä sormea säätöpalkissa keittoalueen tehotason asettamiseksi tai säätämiseksi.



Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 2 minuutin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki ja keittoalueen merkkivalo vilkkuvat 2 minuutin ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

5.5 Bridge

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

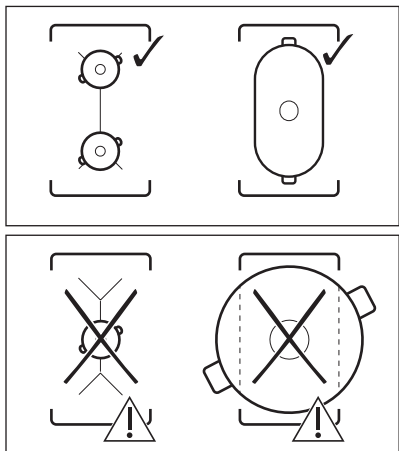
1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.

 -merkkivaloon syttyy valkoinen valo.

2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

3. Aseta tehotaso.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



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

5.6 PowerBoost

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

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta **P**. Symboliin syttyy punainen valo. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

5.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

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

Aseta ensin tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

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

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

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

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu  . Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalo  ja  syttyy. Paina painiketta  tai  asettaaksesi näyttöön arvon . Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta  kaksi kertaa.

Merkkivaloon  syttyy punainen valo, ajastin käynnistyy automaattisesti.

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

Hälytinajastin

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

Aseta keittoastia keittoalueelle käyttöpaneelin näyttämiseksi.

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

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

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

 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.8 Keskeytä

Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Symboli muuttuu valkoiseksi. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

5.9 Lukitus

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

 Toiminto tulee kytkeä toimintaan erikseen kunkin laitteen kohdalla.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Symboliin syttyy punainen valo, joka vilkkuu.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla .

Symboliin syttyy valkoinen valo.

 Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.10 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

 Toiminto tulee kytkeä toimintaan erikseen kunkin laitteen kohdalla.

Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

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

Säätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.

 Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke

keittotaso toimintaan painikkeella  .

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

painikkeella , toiminto on edelleen päällä.

Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä: Kytke keittotaso toimintaan ilman tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätopalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

5.11 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

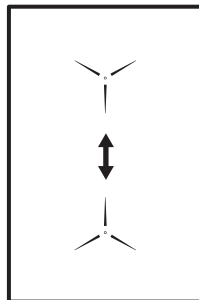
1. Toiminto kytketään toimintaan koskettamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.
3. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetuksien valitsemiseksi:
 -  - äänimerkit pois käytöstä
 -  - äänimerkit käytössä
4. Vahvista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

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

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.12 Tehonhallinta -toiminto

- Kaikki keittoalueet on liitetty yhteen vaiheeseen. Katso kuva.
- Jos keittoalueen teho on matalampi, käyttöpaneelissa näkyvät suurimmat tehotasot.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden keittoalueiden tehotasoa.
- Toiminnon aktivoituminen riippuu keittoastioiden määrästä ja koosta.



6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs,

monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).

- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.
- Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:**

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Katso "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

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

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

6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

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

6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandise-kastike, voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Keskeytä on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Suurinta tehotasoa ei voi valita yhdelle keittoalueelle.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotasosi toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoaluiden tehoa. Katso kohta "Tehonhallinta".
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Unin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoluon kokonaan.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".
E ja numero syttyy.	Keittoalueessa on jokin vika.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä.	Sähköliitäntä on virheellinen.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun

huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuu ehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli IKE42640KB
 Tyyppi 61 A2A 00 AD
 Induktio 3.65 kW
 Sarjanumero
 AEG

PNC-tuotenumero 949 597 552 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistettu Saksassa
 3.65 kW



9.2 Keittoalueiden määitykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Keskellä edessä	2300	3200	10	145 - 265
Keskellä takana	2300	3200	10	145 - 265

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

Mallin tunnus	IKE42640KB		
Keittotasotyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotas		
Keittoalueiden määrä	1		
Kuumennustekniikka	Induktio		
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Keskellä	L 36,5 cm W 27,5 cm	
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskellä	182,4 Wh/kg	
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		182,4 Wh/kg	

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittien kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen

mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	39
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	42
3. INSTALAÇÃO.....	44
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	47
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	48
6. SUGESTÕES E DICAS.....	52
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	54
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	55
9. DADOS TÉCNICOS.....	56
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	57

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas.

Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As proteções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação.

Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para

outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.6 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

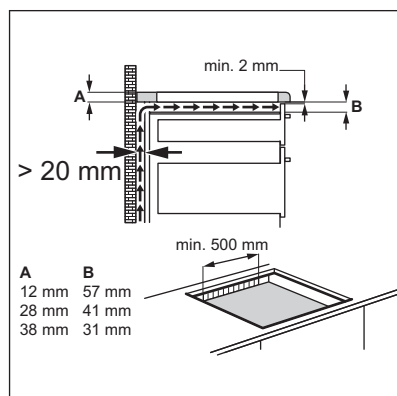
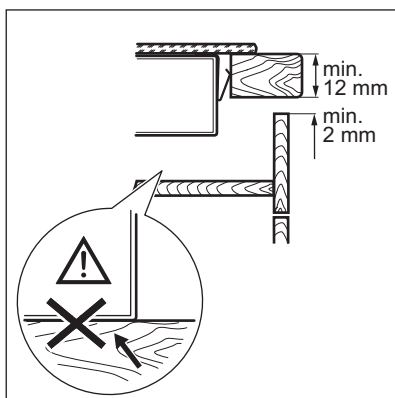
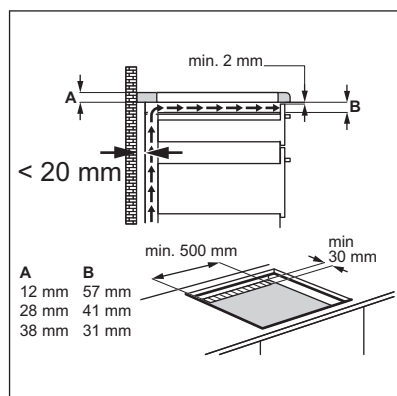
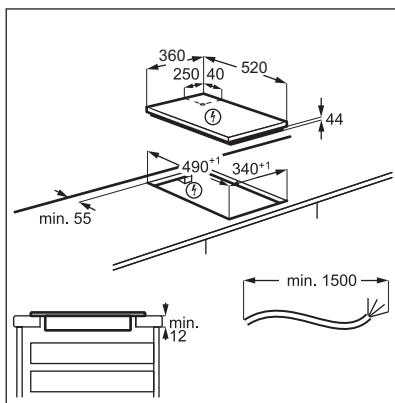
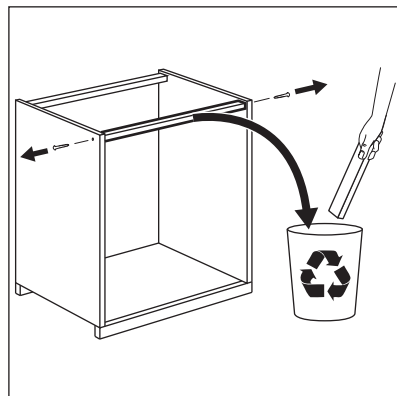
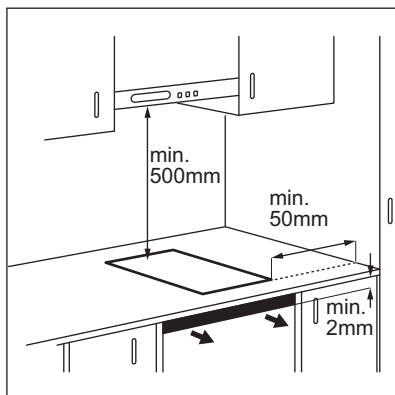
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

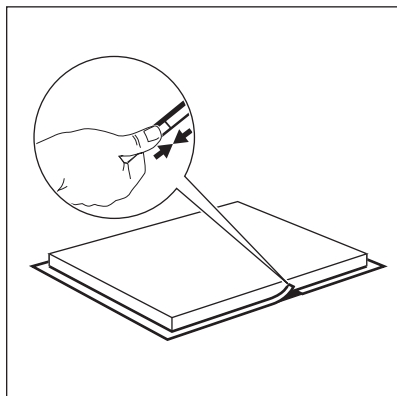
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Fixe a tira vedante de 2x6 mm fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

3.5 Montagem





3.6 Instalação de mais de uma placa

Acessórios fornecidos: barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

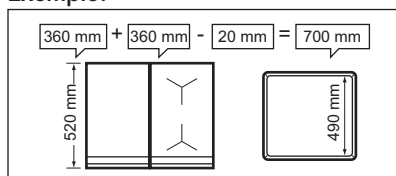


Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

Corte da bancada

Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Comprimento	490 mm
Largura	a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm

Exemplo:

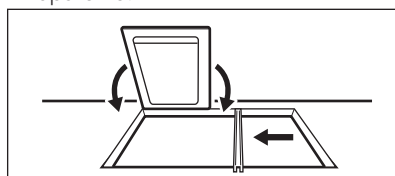


Montagem

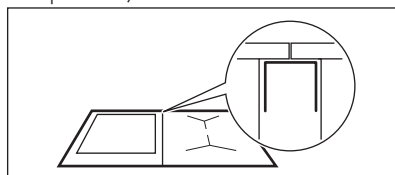
- Calcule as dimensões corretas do corte.
- Prepare o corte da bancada.
- Coloque os aparelhos numa superfície macia (por exemplo, um

cobertor) com a base virada para cima.

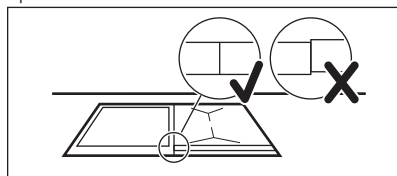
- No caso de Teppan Yaki, prenda a fita de vedação fornecida à sua extremidade inferior, ao longo da extremidade externa da vitrocerâmica. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de proteção.
- Coloque o primeiro aparelho no corte da bancada. Instale a barra de ligação sob o aparelho de modo a que metade da sua largura continue a ser visível - irá suportar o próximo aparelho.



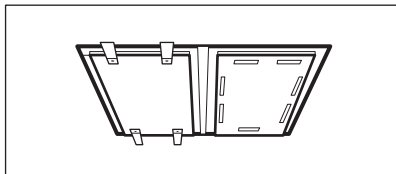
- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).



- Coloque o próximo aparelho no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.



- Prenda os aparelhos, que não o Teppan Yaki, com molas de pressão.
- No final, aperte os parafusos do Teppan Yaki.



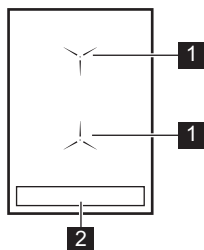
- Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas os aparelhos e entre os aparelhos e a bancada.
- Prima com firmeza o molde em borracha contra a vitro-cerâmica e mova-o lentamente ao longo das

extremidades para retirar o silicone em excesso.

- Coloque alguma água com sabão no silicone e suavize as extremidades com o seu dedo.
- Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
- Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
- Limpe a superfície de vidro.

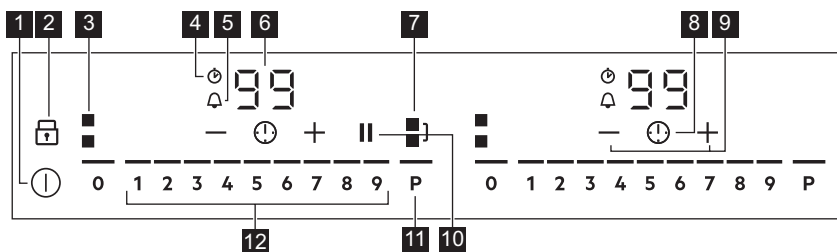
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



- 1 Superfície de aquecimento de indução
- 2 Painel de comandos

4.2 Disposição do painel de comandos



- 1 Para activar e desactivar a placa.
- 2 Para ativar e desativar Bloqueio ou Bloqueio de segurança para crianças.
- 3 Para exibir a zona ativa.
- 4 CountUp Timer Indicator.
- 5 Temporizador de contagem decrescente Indicator.
- 6 Visor do temporizador: 00 - 99 minutos.
- 7 Para ativar e desativar Bridge.
- 8 Para seleccionar as funções Temporizador .
- 9 + / - Para aumentar e diminuir o tempo.
- 10 Para ativar e desativar Pausa.
- 11 P Para ativar PowerBoost.
- 12 Para definir uma temperatura programada: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!

/ = / - O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Quando a placa estiver desativada, os indicadores

continuam visíveis. Quando a placa estiver suficientemente fria, estes desaparecem. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar

Toque em durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

O painel de comandos acende após a activação da placa e apaga-se após a desactivação da placa.

5.2 Desativação automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- não colocar qualquer tacho sobre a placa durante 50 segundos,

- não definir a temperatura programada durante 50 segundos após colocar o tacho,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano). Quando ouvir o sinal acústico, a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

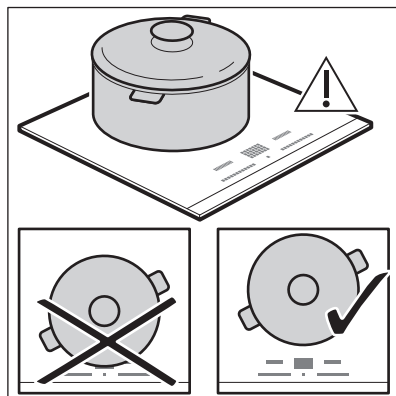
Temperatura programada	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Utilizar a zona de confeção



CUIDADO!

Não coloque um tacho quente sobre o painel de comandos. Existe o risco de danificar os componentes electrónicos.



Centre o tacho na zona seleccionada.

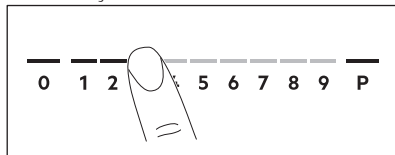
As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Quando colocar o tacho na posição correta, a placa reconhece-o e a barra de comandos apropriada acende-se.

Aparece um indicador vermelho da zona de confeção acima da barra de comandos e indica a posição do tacho. Cada quadrado no painel de comandos representa uma zona de confeção na superfície de cozedura por indução. Os indicadores de zona indicam qual a zona de confeção que está a ser controlada pela barra de comandos apropriada.

5.4 Temperatura programada

Toque na barra de comandos na temperatura programada pretendida ou mova o seu dedo ao longo da barra de comandos para definir ou alterar a temperatura programada para uma zona de confeção.



Depois de colocar um tacho na zona de confeção e definir a temperatura programada, esta permanece a mesma durante 2 minutos após retirar tacho. A barra de comandos e o indicador da zona de confeção ficam intermitentes durante 2 minutos. Se colocar o tacho

novamente na zona de confeção dentro deste tempo, a temperatura programada é reativada. Caso contrário a zona de confeção é desativada.

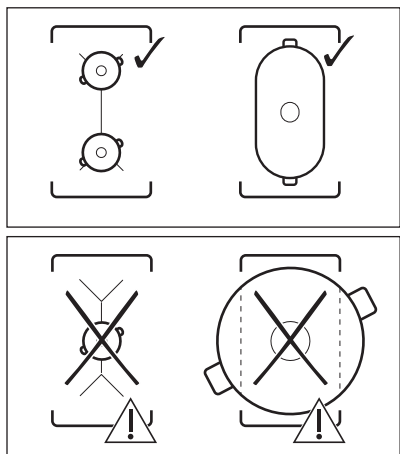
5.5 Bridge

Esta função liga duas zonas de confeção de forma a funcionarem como uma só. Pode utilizar a função com tachos grandes.

1. Coloque o tacho em duas zonas de confeção. O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas.

 fica branco.

2. Toque em  para ativar a função.
3. Definir a temperatura programada. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona.



Para desativar a função, toque em . As zonas de confeção funcionam de forma independente.

5.6 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeção por indução apropriada, dependendo do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

Toque em **P** para ativar a função para a zona de confeção. O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

5.7 Temporizador

Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar a temperatura programada e seleccione depois a função.

1. Toque em  para ativar a função ou alterar o tempo.

Os dígitos do temporizador  e os indicadores  e  aparecem no visor.

 fica vermelho e  fica branco.

Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 4 segundos.

2. Toque em  ou  para definir o tempo (00 - 99 minutos).

Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem

decrescente. Os indicadores , , e  desaparecem.  fica vermelho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Para desligar a função, toque em .

Para desactivar a função: toque em .

Os indicadores  e  acendem. Utilize  ou  para definir  no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para 0. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

Toque em  duas vezes para ativar a função.

O indicador  fica vermelho, o temporizador inicia a contagem decrescente automaticamente.

Para desativar a função: toque em . Quando os indicadores se acendem, toque em .

Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa estiver ativada mas nenhuma zona de confeção estiver em funcionamento.

Para ver o painel de comandos, coloque um tacho numa zona de confeção.

1. Toque em , até o indicador  ficar vermelho, para ativar a função.
2. Toque em  ou  para definir o tempo.

A função começa automaticamente após 4 segundos. Os indicadores , , e  desaparecem.  fica vermelho. Quando define a função, pode retirar o tacho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desactivar a função: toque em .

Os indicadores  e  acendem-se.

Utilize  ou  para definir  no visor.

 Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de confeção.

5.8 Pausa

Quando esta função está activa, os símbolos  e  podem ser usados.

A função não desactiva as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função. O símbolo fica vermelho. A indicação A definição de aquecimento é diminuída para 1.

Para desativar a função, toque em . O símbolo fica branco. A definição anterior de aquecimento ativa-se.

5.9 Bloqueio

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental da temperatura programada.

 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Comece por definir o grau de aquecimento.

Toque em  para ativar a função. O símbolo fica vermelho e intermitente.

Para activar a função, toque em . O símbolo fica branco.

 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

5.10 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Em primeiro lugar, ative a placa e não defina a temperatura programada.

Toque em  até ficar vermelho para desativar a função. A barra de comandos desaparece. Desative a placa.

 Quando desligar a placa, a função continua ativa.

Para desativar a função para apenas um período de confeção: Ative a placa com .  acende-se. Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Defina a temperatura programada dentro de 50 segundos. Pode operar a placa. Quando

desativar a placa com ① a função continua ativa.

Para desativar a função

permanentemente: Ative a placa e não defina a temperatura programada.

Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Desative a placa.

5.11 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Primeiramente, desative a placa.

1. Toque em ① durante 3 segundos para ativar a função. O visor acende e apaga.
2. Toque em  durante 3 segundos.  ou  aparece.
3. Toque no  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:
 -  - os sons ficam desativados
 -  - os sons ficam ativados
4. Aguarde até a placa ficar desativada automaticamente para confirmar a sua seleção.

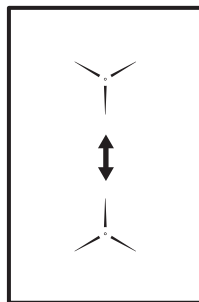
Quando a função estiver definida para  pode ouvir os sons apenas se:

- tocar ①
- Conta-minutos chegar ao fim

- Temporizador de contagem decrescente chegar ao fim
- colocar algo sobre o painel de comandos.

5.12 Gestão de energia Função

- Todas as zonas de confeção estão ligadas a uma fase. Consulte a ilustração.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, o painel de controlo exibe as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar, para as outras zonas de confeção.
- A activação da função depende do número e tamanho dos tachos.



6. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos e painelas



Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.

Material do tacho



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

A eficiência da zona de aquecimento está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de aquecimento.



Consulte “Dados técnicos”.

6.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamada).
- apito: está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamada).
- zumbido: está a utilizar um nível de potência elevado.

- cliques: devem-se à comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

6.4 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.

Grau de con- feção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.		

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa ativo.	Consulte "Utilização diária".
	Existem manchas de água ou gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Não consegue selecionar a definição máxima de calor para uma das zonas de confeção.	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de calor das outras zonas de confeção ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de energia".
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
Aparece  .	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio ativo.	Consulte "Utilização diária".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o recipiente na zona para que cubra totalmente a zona de confeção.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequena para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
Aparece E e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso

contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo IKE42640KB
 Tipo 61 A2A 00 AD
 Indução 3.65 kW
 N.º de série
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricado na Alemanha
 3.65 kW



9.2 Especificações das zonas de confeção

Zona de aquecimento	Potência nominal (grau de aquecimento máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira central	2300	3200	10	145 - 265
Traseira central	2300	3200	10	145 - 265

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar o aquecimento, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

Identificação do modelo		IKE42640KB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de áreas de aquecimento		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (L) e largura (W) da área de aquecimento	Centro	L 36,5 cm W 27,5 cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Centro	182,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		182,4 Wh/kg

EN 60350-2 -Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



867357514-B-472019



AEG