

IAE64843FB

| | | |
|-----------|---|------------|
| SQ | Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi | 2 |
| CS | Návod k použití Varná deska | 26 |
| ET | Kasutusjuhend Pliidiplaat | 49 |
| FR | Notice d'utilisation Table de cuisson | 72 |
| EL | Οδηγίες Χρήσης Εστίες | 97 |
| HU | Használati útmutató Főzőlap | 123 |
| LV | Lietošanas instrukcija Plīts | 147 |
| MK | Упатство за ракување Плоча за готвење | 170 |
| RO | Manual de utilizare Plită | 195 |
| RU | Инструкция по эксплуатации Варочная панель | 218 |
| SK | Návod na používanie Varný panel | 245 |
| UK | Інструкція Варильна поверхня | 268 |



Mirë se vini në AEG! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.aeg.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 2 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 4 |
| 3. INSTALIMI..... | 7 |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 9 |
| 5. UDHËZUES I SHPEJTË..... | 10 |
| 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 11 |
| 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 11 |
| 8. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 18 |
| 9. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 20 |
| 10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 21 |
| 11. TË DHËNAT TEKNIKE..... | 23 |
| 12. EFIKASITETI ENERGJETIK..... | 24 |
| 13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 25 |

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje nuk është ndërtuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët) aftësitë fizike, ndijore ose mendore të të cilëve, ose mungesa e përvojës dhe njohurive i pengon ata të përdorin pajisjen me siguri pa mbikëqyrjen ose udhëzimet e një personi përgjegjës, për të siguruar që ata e përdorin pajisjen me siguri.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe.

- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Prosesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.

- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.

- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.

- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me

një electricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.

- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjeket e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në "fikur" pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm

nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.

- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifkohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatvani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifkohet ndryshe.

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.6 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Për informacion se si ta hidhni pajisjen, kontaktoni shitësin tuaj, personin e autorizuar të prodhuesit ose operatorin tuaj lokal të mbetjeve të ngurta.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kablloën e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kablilit: H05V2V2-F i cili përballos një temperaturë prej 90°C apo më të lartë. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet

zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

⚠ PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.

⚠ KUJDES!

Mos i shpioni apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

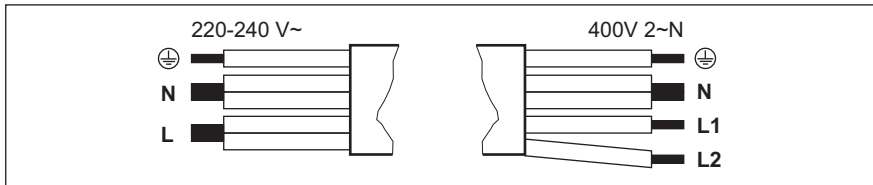
⚠ KUJDES!

Mos e lidhni kablloën pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me dy faza

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni izolimin e fundit të zi dhe atij kaf të kabllos.
3. Vendosni një fashetë të re 1,5 mm² në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).

Seksioni ndërkabllo 1,5 mm²



Lidhja me një fazë - 220 - 240 V~



E gjelbër - e verdhë

N

Blu dhe blu

L

E zezë dhe kafe

Lidhja me dy faza - 400 V 2 ~ N

E gjelbër - e verdhë



Blu dhe blu

E zezë

Kafe

N

L1

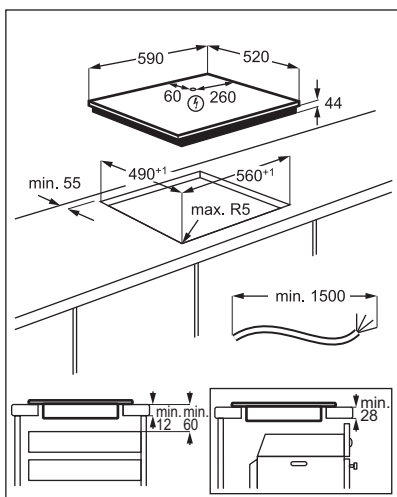
L2

3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.



Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



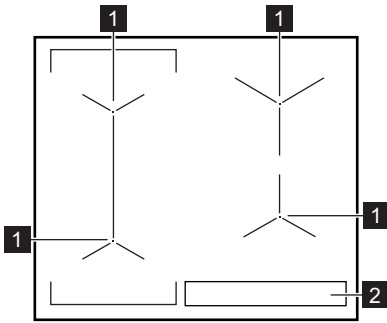
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



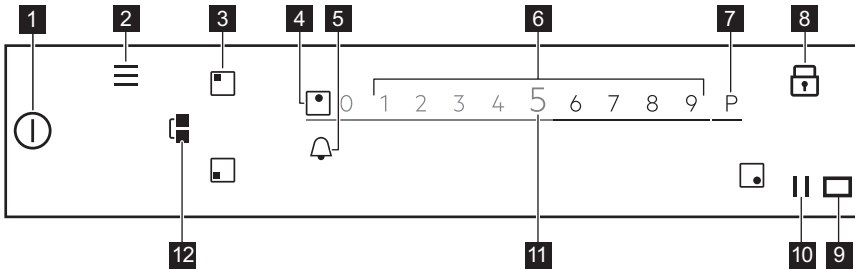
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit






- 1 Zonë gatimi me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

4.2 Skema e panelit të kontrollit




Për të parë cilësimet e disponueshme, prekni simbolin përkatës.

| Simboli | Koment |
|---------|--|
| 1 | ON / OFF (aktiv/joaktiv) Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën. |
| 2 | Menyja Për të hapur dhe mbyllur Menyja. |
| 3 | Zgjedhja e zonës Për të hapur rrëshqitësin për zonën e zgjedhur. |
| 4 - | Treguesi i zonës Për të treguar se për cilën zonë rrëshqitësi është aktiv. |
| 5 | - Për të caktuar funksionet e kohëmatësit. |
| 6 - | Rrëshqitësi Për të rregulluar cilësimin e nxehtësisë. |
| 7 P | PowerBoost Për të aktivizuar funksionin. |
| 8 | Kyçje Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |

| Simboli | Koment |
|--|---|
| 9  | - Dritarja e komunikuesit të sinjalit me infra të kuqe të Hob ² Hood. Mos e mbuloni. |
| 10  | Pauzë Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |
| 11 0 - 9 | - Për të treguar cilësimin aktual të nxehtësisë. |
| 12  | Bridge Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |








5. UDHËZUES I SHPEJTË

5.1 Përdorimi i ekranit


- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opSION të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funksioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekran.
- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekran.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.
- Mund të ndryshoni shumicën e parametrevë të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë dhe/ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.
- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekran, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni  përpara se të aktivizoni funksionin.

- Zgjidhni një zonë në fillim për të aktivizuar funksionet e kohëmatësit.

Simbolet e dobishme për navigimin në ekran

| | |
|---|---|
|  | Për të konfirmuar përzgjedhjen ose cilësimin. |
|  | Për të shkuar prapa/përpara një nivel në Menyja. |
|  | Për të lëvizur lart/poshtë udhëzimeve të shfaqura në ekran. |
|  | |
|  | Për të aktivizuar/çaktivizuar opsionet. |
|  | Për të mbyllur dritaren që shfaqet. |
|  | Për të anuluar një cilësim. |


5.2 Menyja struktura



Prekni  për të aksesuar dhe ndryshuar cilësimet e pianurës ose për të aktivizuar disa funksione. Tabela tregon strukturën bazë Menyja.

Menyja

| | |
|-----------------------|---------|
| Gatim i asistuar | |
| Funksionet e pianurës | Shkrija |



| | | |
|-----------|--|---|
| Cilësimet | Bllokimi për fëmijët | |
| | Kronometri | |
| | Hob ² Hood | H0 - Fikur H1 - Vetëm drita H2 - Shpejtësia e vent. e ulët H3 - Ventilatori automatik i ulët H3 - Ventilatori automatik i ulët H4 - Vent. automatik mesatar H5 - Vent. automatik i lartë H6 - Fuqia automatike e vent. |
| | Konfigurimi | Gatim i asistuar Menaxhimi i energjisë Gjuha Tingujt e butonave Volumi i ziles Ndrëçimi i ekranit |
| Servisi | Modaliteti demonstrues Licenca Trego versionin e softuerit Historiku i alarmeve Rivendos të gjitha cilësimet | |

Për të dalë nga Menyja prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja përdorni  ose .

Kur prekni dhe mbani prekur disa prej opsioneve të disponueshme në Menyja,

shfaqet një përshkrim i shkurtër. Ndiqni këshillat për të naviguar me lehtësi përmes Menyja

Nëse jeni në fund të Menyja lëvizeni listën lart dhe përdorni  ose prekni  për të dalë nga Menyja.

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndrëçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.


Ju mund të ndryshoni cilësimet tek Menyja > Cilësimet > Konfigurimi. Referojuni "Përdorimi i përditshëm".

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

7.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni pianurën sërish.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Simboli i bardhë i zonës së gatimit pulson dhe zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

| Cilësimi i nxehtësisë | Pianura çaktivizohet pas |
|-----------------------|--------------------------|
| 1 - 2 | 6 orësh |
| 3 - 5 | 5 orësh |
| 6 | 4 orësh |
| 7 - 9 | 1,5 orësh |



Kur përdorni Skuq në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Sous-vide pianura çaktivizohet pas 4 orësh.

7.3 Përdorimi i zonave të gatimit

Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

Pasi të vendosni një enë në zonën e zgjedhur të gatimit, pianura e dallon atë automatikisht

dhe shfaqet rëshqitësi përkatës në ekran. Rëshqitësi është i dukshëm për 8 sekonda, pas kësaj ekriani kthehet në pamjen kryesore. Për të mbyllur rëshqitësin më shpejt, trokitni ekranin jashtë zonës së rëshqitësit.

Kur zonat e tjera janë aktive, cilësimi i nxehtësisë për zonën që dëshironi të përdorni mund të jetë i kufizuar. Referojuni "Menaxhimi i energjisë".



Sigurohuni që tenxherja të jetë e përshtatshme për pianurat me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla". Kontrolloni madhësinë e enës të "Të dhënat teknike".

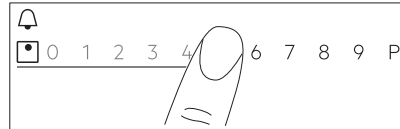
7.4 Cilësimi i nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni enën në zonën e zgjedhur të gatimit.

Rëshqitësi për zonën aktive të gatimit shfaqet në ekran dhe është aktiv për 8 sekonda.

3. Prekni ose rëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.



Ju mund ta ndryshoni gjithashtu cilësimin e nxehtësisë ndërkohë që gatvani. Prekni simbolin e zgjedhjes së zonës në pamjen kryesore të panelit të kontrollit dhe lëvizni gishtin në të majtë ose të djathtë (për të ulur ose rritur cilësimin e nxehtësisë).

7.5 PowerBoost

Funksioni aktivizon më shumë fuqi për zonën përkatëse të gatimit me induksion; ai varet nga madhësia e enës së gatimit. Funksioni mund të aktivizohet vetëm për një periudhë të kufizuar kohe.

1. Prekni në fillim zonën e dëshiruar.

2. Prekni **P** ose rrëshqitni gishtin në të djathtë për të aktivizuar funksionin për zonën e zgjedhur të gatimit.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.

Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni manualisht zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



Për vlerat maksimale të kohëzgjatjes, referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

7.6 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)

PARALAJMËRIM!

III / II / I Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit III / II / I shfaqen kur një zonë gatimi është e nxehtë. Ata tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta të gatimit vendosen mbi një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxehetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7.7 Kohëmatësi



Kohëmatësi me numërim mbrapsht

Përdoreni këtë funksion për të specifikuar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi vetëm për një gatim.

Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.

1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.

2. Prekni simbolin e zonës.

3. Prekni .

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

4. Shënoni për të aktivizuar funksionin.

Simbolet ndryshojnë në .

5. Rrëshqitni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe/ose minutat).

6. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin caktoni cilësimin

në **0**. Si alternativë, prekni në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni **X** pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Sinjalizuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë.

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.

Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.



2. Prekni .


Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Rrëshqitni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe minutat).

4. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.


Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.



Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin, prekni  në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni **X** pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kronometri

Funksioni fillon të numërojë automatikisht menjëherë pasi aktivizoni një zonë gatimi. Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës.


1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Lëvizni Menyja për të zgjedhur Cilësimet > Kronometri.
3. Prekni çelësin për të aktivizuar/çaktivizuar funksionin.

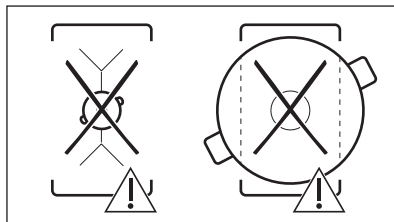
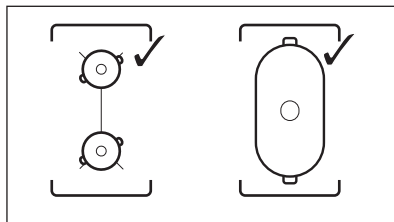
Funksioni nuk ndalon kur ngrini enën. Për të rivendosur funksionin dhe për ta nisur sërish manualisht, prekni , zgjidhni Rivendos nga menuja që shfaqet. Funksioni fillon numërimin nga **0**. Për Pauzë funksionin për një sesion gatimi, prekni  dhe zgjidhni Pauzë nga menyja që shfaqet. Zgjidhni Nisja për të vazhduar numërimin.


7.8 Funksioni Bridge

Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie.

Mund ta përdorni funksionin me enë të mëdha.



1. Vendosni enën e gatimit në dy zona gatimi. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave.
2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Simboli i zonës ndryshon.
3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.



Për të çaktivizuar funksionin, prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.


7.9 || Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha vatrat që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.


Kur funksioni është në punë, mund të përdoren vetëm simbolet  dhe . Të gjitha simbolet e tjera në panelin e kontrollit kyçen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit:

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin prekni .

Funksioni ndalon PowerBoost. Cilësimi më i lartë i nxehtësisë riaktivizohet kur prekni sërish .

7.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.


Për të çaktivizuar funksionin, prekni  për 3 sekonda.






Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

7.11 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.


1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Bllokimi për fëmijët nga lista.
3. Hapni çelësin dhe prekni shkronjat A-O-X në rend alfabetik për të aktivizuar funksionin. Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.


Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.



Për të naviguar përmes Menyja, përdorni  ose .


7.12 Gatim i asistuar



Ky funksion rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Ai mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme të gatimit ose të dyja zonat në të majtë kur bashkohen.

1. Prek  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Gatim i asistuar dhe zgjidhni llojin e ushqimit që dëshiron të përgatisni nga lista.
Për çdo lloj ushqimi ka disa opsione të disponueshme. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.
 - Mund të prekni Ok mbi dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
 - Ju mund të vendosni funksionin e kohëmatësit. Kur tenxherja arrin temperaturën e dëshiruar, mund të aktivizoni kohëmatësin.
 - Nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë mund ta ndryshoni.
3. Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohe një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Për të mbyllur dritaren dhe nisur funksionin, prekni Ok. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme,

shënioni  përpara se të aktivizoni funksionin.


Për të ndaluar funksionin, prekni  dhe Stop ose prekni  dhe zgjidhni Gatim i asistuar, zgjidhni një lloj ushqimi dhe prekni Stop.

Për të dalë nga Menyja prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja përdorni  ose .


7.13 Shkrija



Ju mund ta përdorni këtë funksion për të shkrië produkte të ndryshme, p.sh. çokolatë ose gjalpë. Mund ta përdorni funksionin vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Funksionet e pianurës > Shkrija nga lista.
3. Prekni Nisja.

Ju duhet të zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit.

Nëse zona e gatimit është tashmë aktive, shfaqet një dritare informuese. Anuloni cilësimin e mëparshëm të nxehtësisë për të aktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni  ose .

Për të ndaluar funksionin, prekni simbolin e përzgjedhjes së zonës dhe më pas prekni Stop.

7.14 Hob²Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në pianurë.

Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion referoju manualit të përdorimit të aspiratorit.

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 - H6. Fillimisht pianura është caktuar në H5. Aspiratori reagon sa herë që vini në punë pianurën. Pianura e njëh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit. Mund të caktoni pianurën që të aktivizojë vetëm dritën duke zgjedhur H1.



Nëse ndryshoni shpejtësinë e ventilatorit në aspirator, çaktivizohet lidhja e parazgjedhur me pianurën. Për të riaktivizuar funksionin, FIKNI dhe NDIZNI sërish pajisjet.

| Regji mi | Dritë autom atike | Zierja 1) | Skuqje në fritezë ²⁾ |
|------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| H0 | Fikur | Fikur | Fikur |
| H1 | Ndezur | Fikur | Fikur |
| H2 ³⁾ | Ndezur | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H3 | Ndezur | Fikur | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H4 | Ndezur | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| H5 | Ndezur | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 2 |
| H6 | Ndezur | Shpejtësia e ventilatorit 2 | Shpejtësia e ventilatorit 3 |

1) Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet te temperatura.

Ndryshimi i regjimeve

Nëse nuk jeni i kënaqur me nivelin e zhurmës/shpejtësinë e ventilatorit, mund të kaloni manualisht mes regjimeve.

1. Prekni

Zgjidhni Cilësimet>Hob?Hood nga lista.

2. Zgjidhni regjimin e duhur.

Për të dalë nga Menyja prekni ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ndalon aktivizimin aksidental për 30 sekondat vijuese.

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

7.15 Gjuha

1. Prekni në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha nga lista.
3. Zgjidhni gjuhën e duhur nga lista.

Nëse zgjidhni gjuhën e gabuar, prekni . Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e tretë nga lart, më pas opsionin e parafundit. Më pas, zgjidhni opsionin e dytë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e duhur nga lista. Në fund, zgjidhni opsionin në të djathtë.

Për të dalë nga Menyja, prekni ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

7.16 Tingujt e butonave / Volumi i ziles

Ju mund të zgjidhni llojet e tingujve që lëshon pianura ose t'i çaktivizoni ato krejtësisht. Ju mund të zgjidhni mes klikimit (parazgjedhje) ose bipit.


1. Prekni në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi i ziles nga lista.
3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Për të dalë nga Menyja, prekni ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

7.17 Ndryçimi i ekranit

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 4 nivele ndryçimi, 1 është më i ulëti dhe 4 më i larti.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndriçimi i ekranit nga lista.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

7.18 Kufizimi i energjisë


Fillimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë (7200 W). Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.



Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.



Nëse niveli i nxehtësisë caktohet në 1500 W, ju nuk mund të aktivizoni ndonjë funksion nga Gatim i asistuar.
Nëse niveli i nxehtësisë është më i ulët se 7200 W, ju nuk mund të aktivizoni ndonjë zonë tjetër gatimi kur Gatim i asistuar është në punë.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Menaxhimi i energjisë dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë mes 1500 W dhe 7200 W.

Për të dalë nga Menyja prekni anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet, ose prekni < në mënyrë të përsëritur.

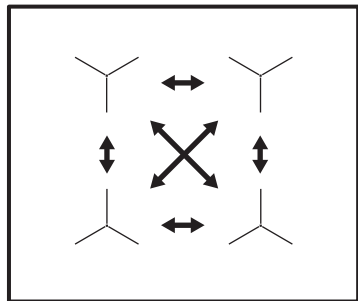
7.19 Menaxhimi i energjisë

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Shihni ilustrimin.
- Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3600 W.
- Funkzioni ndan fuqinë midis zonave të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.

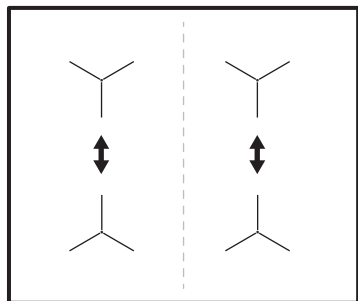
- Funkzioni aktivizohet kur ngarkesa totale elektrike e zonave të gatimit të lidhura me një fazë i kalon 3600 W.
- Funkzioni e ul fuqinë mes zonave në zonat e tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë, që ka ndikim në cilësimin e disponueshëm të nxehtësisë.
- Në rrethqitës është i dukshëm cilësimi maksimal i nxehtësisë. Janë aktive vetëm shifrat e bardha.
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.

Menaxhimi i energjisë me Kufizimi i energjisë funksionin

Kur e vendosni funksionin Kufizimi i energjisë në **6000 W or less**, fuqia e pianurës ndahet midis të gjitha zonave të gatimit.



Kur e vendosni funksionin Kufizimi i energjisë në **më shumë se 6000 W**, fuqia e pianurës ndahet mes dy zonave të gatimit në një çift.



8. UDHËZIME DHE KËSHILLA

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Enë gatimi



Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektro-magnetike krijon shumë shpejt një nxehtësi në enën e gatimit.

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishtjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

Materiali i enës së gatimit

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në shkallën më të lartë të nxehtësisë.
- magneti tërhiqet drejt fundit të enës së gatimit.

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo

mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

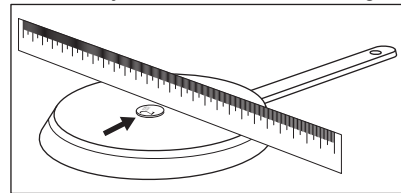


Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

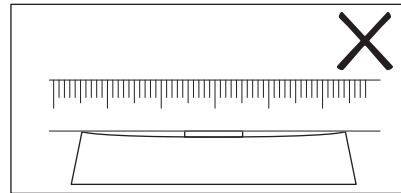
8.2 Tiganët e duhur për funksionin Skuq në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazament të sheshtë. Për të kontrolluar tiganin është ai i duhuri:

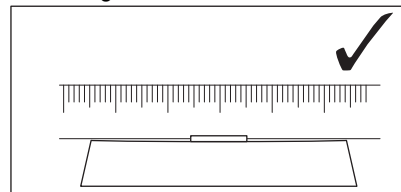
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Proveni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent (ose me trashësi të ngjashme) ndërmjet vizores dhe fundit të tiganit.



- a. Nëse mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë nuk është tiganin i duhur.



- b. Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tiganin i duhur.



8.3 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikime: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik, tenxherja zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

8.4 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali

i kohëmatësit me numërim mbrapsht.

Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

8.5 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë së një zone dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë. Kjo do të thotë se një zonë gatimi me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

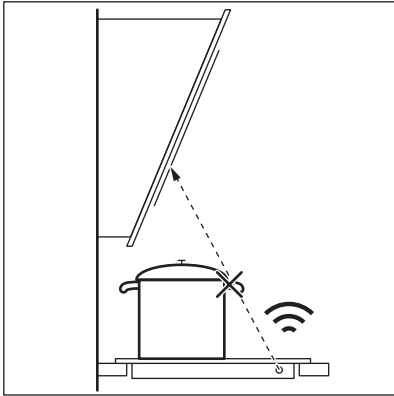
| Cilësimet e ngrohjes | Përdorni që të: | Koha (minuta) | Ndihmë |
|----------------------|---|---------------|--|
| 1 | Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë. | sipas nevojës | Vendosni kapakun mbi enën e gatimit. |
| 1 - 2 | Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokolatë, xhelatinë. | 5 - 25 | Përziejini herë pas here. |
| 1 - 2 | Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura. | 10 - 40 | Gatuani me kapakun të vendosur. |
| 2 - 3 | Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme. | 25 - 50 | Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit. |
| 3 - 4 | Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin. | 20 - 45 | Shtoni disa lugë gjelle lëng. |
| 4 - 5 | Ngrohni patatet. | 20 - 60 | Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate. |
| 4 - 5 | Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash. | 60 - 150 | Deri në 3 litra lëng plus përbërësit. |
| 6 - 7 | Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsaçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. | sipas nevojës | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |
| 7 - 8 | Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë. | 5 - 15 | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |
| 9 | Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë. | | |
| P | Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar. | | |

8.6 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

Aspiratori në figurë është përdorur vetëm si shembull.




Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me reze infra të kuqe të Hob²Hood.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë pianurës ndërkohë që Hob²Hood është ndezur.

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët AEG që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

9. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruzajtëse të veçantë për xhamin.

9.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.

- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Sipërfaqja e pianurës ka kanale horizontale. Pastrojeni pianurën me një


leckë të njomë dhe pak detergjent, duke e fërkuar lehtë nga e majta në të djathtë. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë nga e majta në të djathtë.



10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. | Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. | Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes. |
| | Është djegur siguresa. | Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar. |
| | Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda. | Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda. |
| | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë. | Prekni vetëm një fushë sensori. |
| | Paузë është aktiv. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| Ekrani nuk reagon ndaj prekjes. | Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng. | Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekrani. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën. |
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor. | Hiqni objektin nga fushat me sensor. |
| Pianura çaktivizohet. | Vendosët diçka mbi fushën me sensor  . | Hiqni objektin nga fusha me sensor. |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet. | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar. | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|--|---|
| Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë. | Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë. | Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër. |
| | Niveli i Kufizimi i energjisë është shumë i ulët. | Ndryshoni nivelin maksimal në Menyja. Referojuni "Përdorimi i përgjithshëm". |
| Fushat e sensorit nxehen. | Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit. | Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit. |
| Hob ² Hood nuk punon. | Ju mbuluar panelin e kontrollit. | Hiqni objektin nga paneli i kontrollit. |
| Hob ² Hood punon, por vetëm drita është e ndezur. | Keni aktivizuar regjimin H1. | Ndryshojeni regjimin në H2 - H6 ose prisni derisa të nisë regjimi automatik. |
| regjimet H1 - H6 Hob ² Hood janë në punë, por drita është e fikur. | Mund të ketë një problem me llambën. | Kontaktini një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. |
| Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit. | Sinjalet janë të çaktivizuara. | Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| Është vendosur gjuha e gabuar. | E keni ndryshuar gjuhën gabimisht. | Rivendosni të gjitha funksionet sipas cilësimeve të fabrikës. Zgjidhni Rivendos të gjitha cilësimet nga Menyja. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidhni sërish pianurën. Vendosni Gjuha, Ndriçimi i ekranit dhe Volumi i ziles. |
| Një zonë gatimi çaktivizohet. Shfaqet një mesazh paralajmërimi që thotë se zona e gatimit do të fiket. | Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit. | Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| Shfaqet  dhe një mesazh. | Kycje është aktiv. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| Shfaqet O - X - A. | Blokim i për fëmijët është aktiv. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
|  pulson. | Nuk ka enë mbi zonë. | Vendosni enë mbi zonë. |
| | Ena është e papërshtatshme. | Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". |
| | Diamenti i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën. | Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike". |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|--|
| ⓔ dhe një numër afishohet. | Ka një gabim në pianurë. | Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse ⓔ ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhjeni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit. |
| Dëgjohet një sinjal konstant bip. | Lidhja elektrike nuk është e saktë. | Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin. |
| Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min. | Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion. | Përdorni enë gatimi me fund të saktë (të sheshtë, magnetike). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". |

10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç

duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

11. TË DHËNAT TEKNIKE

11.1 Tabela e parametrave

Modeli IAE64843FB
Lloji 61 B4A 01 CD
Induksion 7.2 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 597 561 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.2 kW



11.2 Licencat e softuerit

Softueri i përfshirë në pianurë përmban softuer të mbrojtur nga të drejtat e autorit, i licencuar sipas BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 dhe të tjera.

Kontrolloni kopjen e plotë të licencës në:
Menyja > Cilësimet > Servisi > Licenca.

Mund të shkarkoni kodin burimor të softuerit "open source" duke ndjekur hiperlidhjen që ndodhet në faqen e uebit të produktit.

11.3 Specifikimi i zonës së gatimit

| Zona e gatimit | Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kohëzgjatje maksimale [min] | Diametri i enës së gatimit [mm] |
|------------------|---|----------------|--|---------------------------------|
| Majtas përpara | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Majtas mbrapa | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Djathtas përpara | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Djathtas mbrapa | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

12. EFIKASITETI ENERGJETIK

12.1 Informacion i produktit*

| | | |
|---|------------------|-------------|
| Identifikimi i modelit | IAE64843FB | |
| Lloji i pianurës | Pianurë inkaso | |
| Numri i zonave të gatimit | 4 | |
| Teknologji ngrohjeje | Induksion | |
| Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø) | Majtas përpara | 21,0 cm |
| | Majtas mbrapa | 21,0 cm |
| | Djathtas përpara | 14,5 cm |
| | Djathtas mbrapa | 18,0 cm |
| Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking) | Majtas përpara | 188,9 Wh/kg |
| | Majtas mbrapa | 188,9 Wh/kg |
| | Djathtas përpara | 183,4 Wh/kg |
| | Djathtas mbrapa | 178,8 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob) | 185,0 Wh/kg | |

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregullores së BE-së 66/2014. Për Bjellorusinë sipas STB 2477-2017, shtojca A. Për Ukrainën sipas 742/2019.

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.

12.2 Kursimi i energjisë


Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.


- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.

- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.

- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihamoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



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

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 26 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 28 |
| 3. INSTALACE..... | 30 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 33 |
| 5. STRUČNÝ PŘEHLED | 34 |
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 35 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 35 |
| 8. TIPY A RADY..... | 41 |
| 9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 44 |
| 10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 44 |
| 11. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 47 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 47 |
| 13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 48 |

1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 **Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak nečiní pod dozorem nebo pokud neobdrželi instrukce ohledně provozu spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- **UPOZORNĚNÍ** Je nutné dohlížet na proces vaření. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.

- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoli dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkładejte hliníkové fólie ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na svého prodejce, autorizovanou osobu výrobce, případně na místní středisko pro sběr pevného odpadu.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obrat'te se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

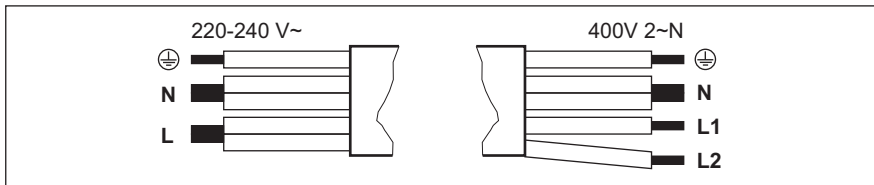
Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
 2. Odstraňte izolaci z konců hnědého a černého kabelu.
 3. Použijte novou kabelovou izolační koncovku o velikosti 1,5 mm² na obvyklý konec vodiče (je třeba speciální nástroj).
- Průřez kabelu 1,5 mm²**



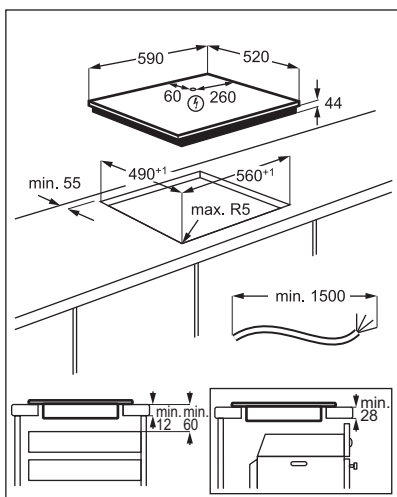
| Jednofázové připojení - 220 - 240 | | Dvoufázové zapojení – 400 V 2 ~ N | |
|-----------------------------------|----------------|-----------------------------------|----|
| | Zelený – žlutý | Zelený – žlutý | |
| N | Modrý a modrý | Modrý a modrý | N |
| L | Černý a hnědý | Černý | L1 |
| | | Hnědý | L2 |

3.4 Sestava

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.



Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



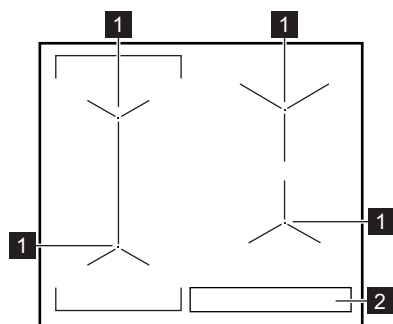
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



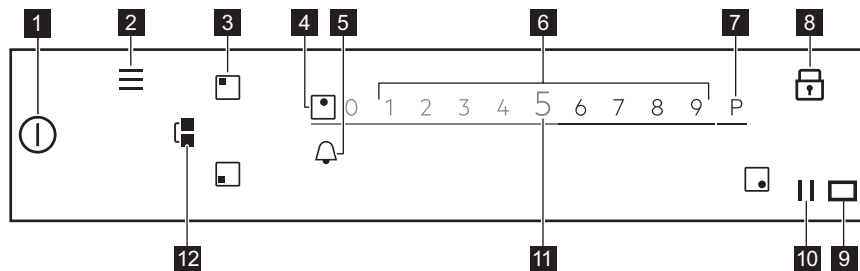
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy






- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu




K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.

| Symbol | Poznámka |
|--------|---|
| 1 | ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | Nabídka Slouží k otevření a zavření Nabídka. |
| 3 | Volba zóny Slouží k otevření posuvníku pro zvolenou zónu. |
| 4 - | Ukazatel zóny Slouží k zobrazení, pro kterou zónu je posuvník aktivní. |
| 5 | - Slouží k nastavení funkcí časovače. |
| 6 - | Posuvník Slouží k upravení tepelného výkonu. |
| 7 P | PowerBoost Chcete-li funkci zapnout: |
| 8 | Zámek Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |

| Symbol | Poznámka |
|--|--|
| 9  | - Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob ² Hood. Nezakrývejte ho. |
| 10  | Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |
| 11 0 - 9 | - Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty. |
| 12  | Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. |







5. STRUČNÝ PŘEHLED

5.1 Použití displeje


- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesta nebo přejeďte prstem přes displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět zobrazí.
- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi. Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.

- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkci časovače.

Symbole užitečné k navigaci na displeji

| | |
|---|---|
|  | Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. |
|  | Slouží k přechodu zpět / vpřed o jednu nabídku v rámci Nabídka. |
|  | Slouží k procházení nahoru / dolů pokyny na displeji. |
|  | Slouží k zapnutí / vypnutí funkci. |
|  | Slouží k zavření vyskakovacího okna. |
|  | Slouží ke zrušení nastavení. |




5.2 Nabídka struktura

Stisknutím  vyvoláte a změníte nastavení varné desky nebo zapnete některé funkce. Tabulka zobrazuje základní strukturu Nabídka.

Nabídka



| | |
|--------------------|--------------|
| Podporované Vaření | |
| Funkce varné desky | Rozmrazování |

| | |
|-----------|--|
| Nastavení | Dětská bezp. pojistka |
| | Stopky |
| | Hob [®] Hood |
| | H0 - Vypnuto H1 – Pouze světlo H2 - Nízké otáčky ventilátoru H3 - Automatický nízký tlak ventilátoru H3 - Automatický nízký tlak ventilátoru H4 - Automat. střední ventilátor H5 - Automat. vysoký ventilátor H6 - Automat. posílený ventilátor |
| Nastavení | Podporované Vaření Řízení výkonu Jazyk Tóny tlačítek Hlasitost zvuk. signalizace Jas displeje |
| Obsluha | Režim demo Licence Zobrazit verzi softwaru Historie výstrah Zrušit všechna nastavení |

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

Když stisknete a podržíte některé možnosti dostupné v Nabídka, zobrazí se krátký popis.

Říďte se tipy pro snadné procházení Nabídka.

Pokud jste na konci Nabídka, posuňte seznam nahoru a použijte  nebo stiskněte  k opuštění Nabídka.

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 První připojení k síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.


Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > Nastavení. Viz „Denní používání“.

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Bílý symbol varné zóny bliká a indukční varná zóna se automaticky vypne po dvou minutách.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

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

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 5 | 5 hodinách |
| 6 | 4 hodinách |
| 7 - 9 | 1,5 hodině |



Při použití funkce Smažit se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Sous-vide se varná deska vypne po 4 hodinách.

7.3 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Jakmile položíte nádobu zvolenou varnou zónu varná deska ji automaticky detekuje a na displeji se zobrazí příslušný posuvník.

Tento posuvník je viditelný po osm sekund a poté se displej přejde zpět na hlavní zobrazení. Pro rychlejší uzavření posuvníku poklepejte na obrazovku vně oblast posuvníku.

Když jsou ostatní zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.



Ujistěte se, že je nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost nádoby v části „Technické údaje“.

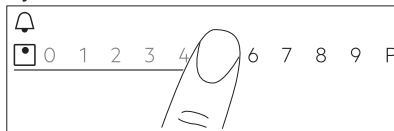
7.4 Nastavení teploty

1. Zapněte varnou desku.
2. Postavte nádobu na zvolenou varnou zónu.

Na displeji se zobrazí posuvník pro aktivní varnou zónu a bude aktivní po osm sekund.

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení požadovaného tepelného výkonu.

Symbol zčervená a zvětší se.



Nastavení tepelného výkonu můžete rovněž změnit během přípravy jídla. Stiskněte symbol volby zóny na hlavním zobrazení ovládacího panelu a posuňte prstem doleva nebo doprava (pro snížení nebo zvýšení tepelného výkonu).

7.5 PowerBoost

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

1. Stiskněte nejprve symbol požadované zóny.
2. Stiskněte **P** nebo posuňte prstem doprava k zapnutí funkce pro zvolenou varnou zónu.

Symbol zčervená a zvětší se.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení výkonu.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

7.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

III / II / I Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

Kontrolky III / II / I se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

7.7 Časovač



Odpočítávání času

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

Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
2. Stiskněte symbol zóny.
3. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

4. K zapnutí této funkce zaškrtněte .

Symbole se změni na .

5. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin nebo minut).

6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

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

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného

výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte ^{+STOP}

nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Minutka

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

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
 2. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin a minut).
 4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

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


K vypnutí funkce stiskněte nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.


Stopky

Funkce se automaticky spustí s okamžitým odpočítáváním po aktivaci varné zóny. Tato funkce slouží ke sledování doby jejího provozu.

1. Stisknutím přejdete na Nabídka.

2. Posunutím Nabídka vyberte Nastavení > Stopy.
3. Stiskněte spínač k zapnutí/vypnutí funkce.


Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejím opětovnému spuštění ručně stiskněte  a v místním okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od 0. K pozastavení funkce pomocí

Pauza pro jedno vaření stiskněte  a v místním okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Spustit.

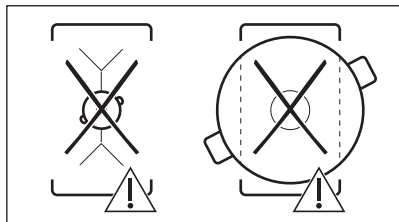
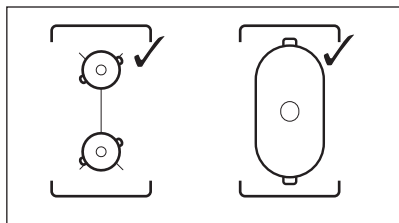
7.8 Funkce Bridge


Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu.

Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Symbol zóny se změní.
3. Nastavte tepelný výkon.



Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje.



Funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují nezávisle.


7.9 || Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.


Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly  a . Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Funkci zapnete stisknutím symbolu .

 se rozsvítí. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím .

Funkce se PowerBoost vypne. Nejvyšší nastavení teploty se znovu zapne, když se  opět dotknete.

7.10 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.


Tuto funkci vypnete stisknutím  na tři sekundy.






Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

7.11 Dětská bezp. pojistka


Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Dětská bezp. pojistka.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena A-O-X v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce. Funkci vypnete vypnutím spínače.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

7.12 Podporované Vaření


Tato funkce upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření. Lze ji zapnout pouze u levé přední varné zóny nebo u obou zón vlevo při funkci spojení.




1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Zvolte Podporované Vaření a ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit.

U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.

- Můžete stisknout OK na vrchu vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
 - Můžete nastavit funkci časovače. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, můžete spustit časovač.
 - Můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu.
3. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. K zavření okna a spuštění funkce stiskněte OK. Pro trvalé vypnutí okna zkontrolujte , než funkci zapnete.


K zastavení této funkce stiskněte  a

Vypnout nebo stiskněte  a zvolte Podporované Vaření, vyberte jakýkoliv druh jídla a stiskněte Vypnout.




K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

7.13 Rozmrazování

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla. Tuto funkci můžete použít pouze pro jednu varnou zónu najednou.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozmrazování.
3. Stiskněte Spustit. Musíte zvolit požadovanou varnou zónu.

Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .

K zastavení funkce stiskněte symbol volby zóny a poté stiskněte Vypnout.

7.14 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce.

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu vypnutý. Před použitím funkce jej zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru. Volbou nastavení H1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.



Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče VYPNĚTE a znovu ZAPNĚTE.

| Režim | Automatické osvětlení | Vaření ¹⁾ | Smažení ²⁾ |
|-------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| H0 | Vyp | Vyp | Vyp |
| H1 | Zap | Vyp | Vyp |


| Režim | Automatické osvětlení | Vaření ¹⁾ | Smažení ²⁾ |
|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| H2 ³⁾ | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| H3 | Zap | Vyp | Rychlost ventilátoru 1 |
| H4 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| H5 | Zap | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| H6 | Zap | Rychlost ventilátoru 2 | Rychlost ventilátoru 3 |

- 1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
- 2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
- 3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna režimů

Pokud vám hladina hluku / otáčky ventilátoru nevyhovují, můžete mezi režimy přepínat ručně.


1. Stiskněte .
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Hob²Hood .
2. Zvolte požadovaný režim.


K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.


Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

7.15 Jazyk


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte vhodný jazyk.


Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost. Následně zvolte druhou možnost. Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

7.16 Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pípnutím.


1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace.
3. Zvolte příslušnou možnost.


K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

7.17 Jas displeje

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jas displeje.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

7.18 Omezení výkonu

Ve výchozím nastavení spotřebič pracuje na nejvyšší možný výkon (7200 W). Maximální

výkon můžete změnit, pokud instalace nepodporuje plný výkon.



Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.



Pokud je výkon nastaven na 1500 W, nelze žádnou funkci zapnout pomocí Podporované Vaření. Pokud je výkon nižší než 7200 W W, nelze za Podporované Vaření chodu zapnout žádnou jinou varnou zónu.

1. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Řízení výkonu a zvolte příslušnou úroveň výkonu mezi 1500 W a 7200 W.

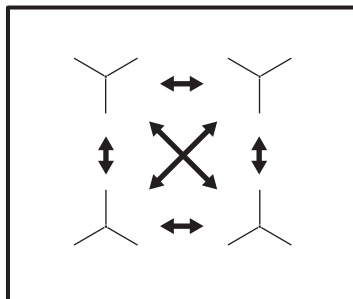
K opuštění Nabídka stiskněte pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna, nebo opakovaně stiskněte .

7.19 Řízení výkonu

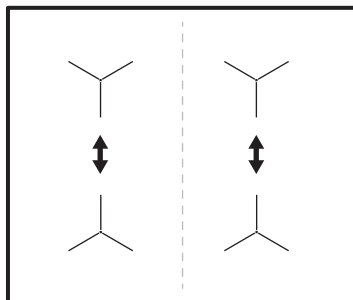
- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 600 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 600 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze, což má vliv na dostupné nastavení tepelného výkonu.

- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.

Řízení výkonu s funkcí Omezení výkonu
Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6000 W nebo méně**, výkon varné desky se rozdělí mezi všechny varné zóny.



Když nastavíte Omezení výkonu funkci na **více než 6000 W**, výkon varné desky se rozdělí mezi dvě varné zóny v páru.



8. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

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

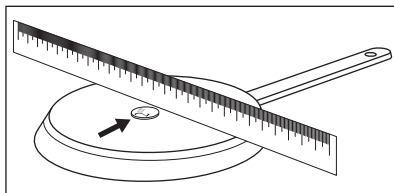


Viz „Technické údaje“.

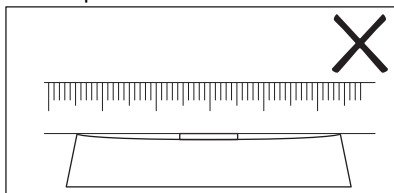
8.2 Správné pánve pro funkci Smažit

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

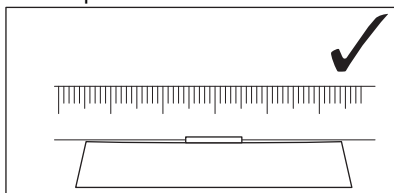
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



- a. Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



- b. Pokud se jedná o správný typ pánve, minci nelze mezi pravítko a dno pánve vložit.



8.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

8.4 Ōko Timer (Ekologický časový spínač)

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

8.5 Příklady použití při vaření

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

středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

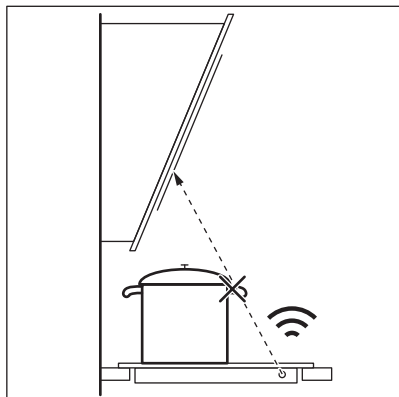
| Teplotní výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|----------------|--|-------------|---|
| 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 2 | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok. | 10 - 40 | Připravujte zakryté pokličkou. |
| 2 - 3 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 3 - 4 | Příprava zeleniny, ryb a masa v páře. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 4 - 5 | Příprava brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 4 - 5 | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny plus přísady. |
| 6 - 7 | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 7 - 8 | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 9 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků. | | |
| P | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost. | | |

8.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Kuchyňské odsavače par AEG, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

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

9.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může

varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.


10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|--|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení. |
| | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund. | Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon. |
| | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko. |
| | Je zapnutá funkce Pauza. | Viz „Denní používání“. |
| Displej nereaguje na dotyk. | Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět. | Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něco blokuje pole snímače  . | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon. | Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna. | Nejprve snižte výkon druhé zóny. |
| | Úroveň Omezení výkonu je příliš nízká. | Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Denní používání“. |
| Senzorová tlačítka se zahřívají. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. | Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách. |
| Funkce Hob®Hood nefunguje. | Zakryli jste ovládací panel. | Odstraňte předmět z ovládacího panelu. |
| Funkce Hob®Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení. | Zapnuli jste režim H1. | Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu. |
| Režimy H1 - H6 funkce Hob®Hood fungují, ale osvětlení nesvítí. | Může být problém s žárovkou. | Obraťte se na autorizované servisní středisko. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|--|--|
| Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“. |
| Je nastaven nesprávný jazyk. | Omylem jste změnili jazyk. | Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Zrušit všechna nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace. |
| Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne. | Automatické vypnutí vypne varnou zónu. | Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“. |
| Zobrazí se  a hlášení. | Je zapnutá funkce Zámek. | Viz „Denní používání“. |
| Zobrazí se O - X - A. | Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka. | Viz „Denní používání“. |
|  bliká. | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |
| | Nádobí není vhodné. | Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“. |
| | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý. | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“. |
|  se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě. | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Je slyšet nepřetržitě pípání. | Elektrické zapojení je nesprávné. | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. |
| Nádoba se ohřeje déle než 5 minut. | Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou. | Používejte nádoby se správným (plochým, magnetickým) dnem. Viz část „Tipy a rady“. |

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model IAE64843FB
Typ 61 B4A 01 CD
Indukce 7.2 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 597 561 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.2 kW



11.2 Softwarové licence

Software dodávaný spolu s touto varnou deskou obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.

Kompletní kopii licence lze zobrazit zde:
Nabídka > Nastavení > Obsluha > Licence.

Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

11.3 Technické údaje varné zóny

| Varná zóna | Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximální doba trvání [min] | Průměr nádoby [mm] |
|--------------|---|----------------|--|--------------------|
| Levá přední | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Levá zadní | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Pravá přední | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Pravá zadní | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

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

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku*

| | |
|--------------------|----------------------|
| Označení modelu | IAE64843FB |
| Typ varné desky | Vestavná varná deska |
| Počet varných zón | 4 |
| Technologie ohřevu | Indukce |

| | | |
|---|--------------|---------------|
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá přední | 21,0 cm |
| | Levá zadní | 21,0 cm |
| | Pravá přední | 14,5 cm |
| | Pravá zadní | 18,0 cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední | 188,9 Wh / kg |
| | Levá zadní | 188,9 Wh / kg |
| | Pravá přední | 183,4 Wh / kg |
| | Pravá zadní | 178,8 Wh / kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | | 185,0 Wh / kg |

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

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


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


12.2 Úspora energie

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

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

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 49 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 51 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 53 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 55 |
| 5. KIIRJUHEND..... | 56 |
| 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 58 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 58 |
| 8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 64 |
| 9. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 66 |
| 10. VEAOTSING..... | 67 |
| 11. TEHNILISED ANDMED..... | 69 |
| 12. ENERGIATÕHUSUS..... | 70 |
| 13. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 71 |

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meelte või tajumisega seotud või vaimse puudega isikud (kaasa arvatud lapsed) või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.

- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumad seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise

lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumas õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurid võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.

- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid,

abrasiivseid puhastuslappi, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme utiliseerimise kohta teabe saamiseks pöörduge edasimüüja, tootja volitatud isiku või kohaliku tahkete jäätmete käitleja poole.
- Lahutage seade poolvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidid

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

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

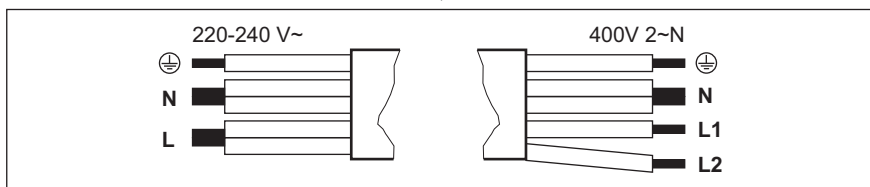
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Kahefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.

2. Eemaldage isolatsioon mustalt ja pruunilt juhtmeotsalt.
3. Paigaldage uus 1,5 mm² kaabliotsa muhv tavalisele kaabliotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist).

Kaabli ristlõikepindala 1,5 mm²



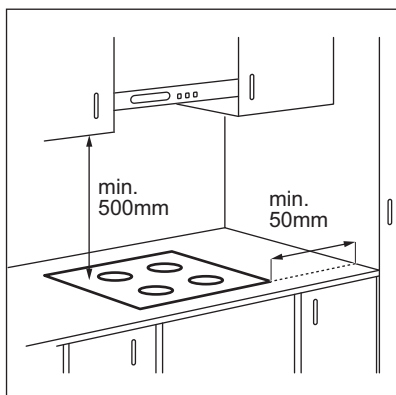
Ühefaasiline ühendus – 220 - 240 V~

Kahefaasiline ühendus – 400 V 2 ~ N

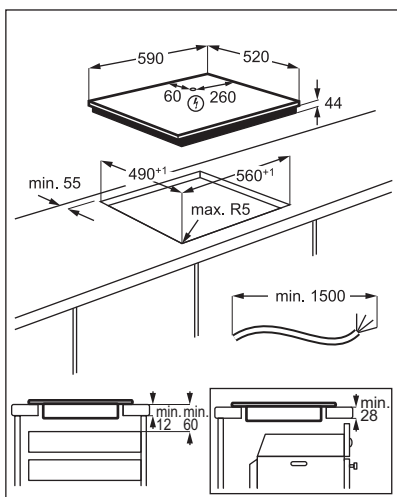
| | Ühefaasiline ühendus – 220 - 240 V~ | Kahefaasiline ühendus – 400 V 2 ~ N | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|----|
| ⊕ | Roheline - kollane | Roheline - kollane | ⊕ |
| N | Sinine ja sinine | Sinine ja sinine | N |
| P | Must ja pruun | Must | L1 |
| | | Pruun | L2 |

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuhaсти alla, vaadake õhupuhaсти paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.



Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktioonpliiti – töölauda paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.



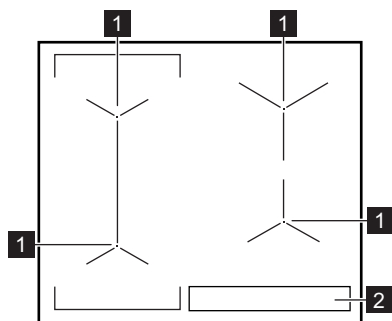
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



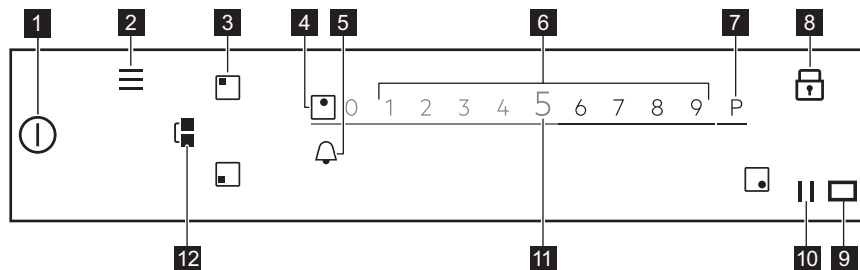
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli paigutus



Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

| Sümbol | Kommentaar | |
|----------|----------------|---|
| 1 ① | SEES/VÄLJAS | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 ≡ | Menüü | Menüü avamiseks ja sulgemiseks. |
| 3 ◻ | Ala valik | Valitud ala liugriba avamiseks. |
| 4 - | Ala indikaator | Näitab, millise ala liugriba on aktiivne. |
| 5 🔔 | - | Taimerfunktsioonide valimiseks. |
| 6 - | Liugriba | Soojusastme reguleerimiseks. |
| 7 P | PowerBoost | Funktsiooni aktiveerimine. |
| 8 🔒 | Lukk | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 9 ◻ | - | Hob®Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke. |
| 10 | Paus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 11 0 - 9 | - | Näitavad praegust soojusastet. |
| 12 ◻ | Bridge | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |

5. KIIRJUHEND

5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboleid.
- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümbolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake

sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.






- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.

- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliit on sisse lülitatud ja mõned sümbolid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümbolid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.


Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbolid

OK Valiku või seade kinnitamiseks.

Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbolid

-  Menüüs Menüü ühe tasandi võrra edasi / tagasi liikumiseks.
-  Ekraanil kuvatavates juhistes üles / alla kerimiseks.
-  Valikute aktiveerimiseks / deaktiveerimiseks.
-  Hüpikakna sulgemiseks.
-  Seade tühistamiseks.

5.2 Menüü struktuur

Puudutage , et avada ja muuta pliidi seadeid või aktiveerida mõned funktsioonid. Tabelis on näha Menüü põhistruktuur.

Menüü

Juhendatud küpsetamine

Pliidi funktsioonid Sulatus

Seaded Lapselukk

Stopper

Hob²Hood




H0 - Väljas
 H1 - Ainult valgustus
 H2 - Ventilatori madal pöörlemiskiirus
 H3 - autom. madal ventilator
 H3 - autom. madal ventilator
 H4 - autom. keskm. ventilator
 H5 - autom. kõrge ventilator
 H6 - autom. võimend. ventilator

Seadistamine


Juhendatud küpsetamine
 Toitehaldus
 Keel
 Nuputoonid
 Helitugevus
 Ekraani heledus

Hooldus

Demorežiim
 Litsents
 Kuva tarkvaraversioon
 Hoiatuste ajalugu
 Lähtesta kõik seaded

Menüü-st väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Menüü-menüüs navigeerimiseks kasutage nuppu  või .

Kui te puudutate ja hoiate mõnda valikut, mis on saadaval Menüü-menüüs, kuvatakse nende lühikirjeldus. Menüü-menüüs lihtsamaks liikumiseks järgige nõuandeid.

Kui asute menüü Menüü allosas, kerige läbi loendi ülespoole ja kasutage nuppu < või , et Menüü-menüüst väljuda.

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.


Seadistusi saate muuta jaotises Menüü > Seaded > Seadistamine. Vt "Igapäevane kasutamine".

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

7.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keelal maha jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Keeduala valge sümbol vilgub ja induktsioonkeeduala lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

| Soojusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 tundi |
| 3 - 5 | 5 tundi |
| 6 | 4 tundi |
| 7 - 9 | 1,5 tundi |



Kasutades Praadimine pannil, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sous-vide, lülitub pliit välja 4 tunni pärast.

7.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Kui olete nõu valitud keedualale asetanud, tuvastab pliit selle automaatselt ja ekraanile ilmub vastav liugriba. Liugriba kuvatakse 8 sekundit, pärast mida läheb ekraan tagasi põhiolekusse. Liugriba kiiremaks eemaldamiseks koputage ekraani väljaspool seda.

Kui teised alad on aktiivsed, võib soovitud keeduala kuumustase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

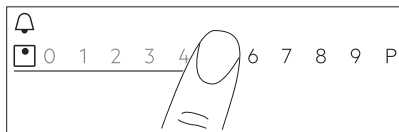


Veenduge, et kasutate induksioonpliidi jaoks sobivat kööginõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

7.4 Soojusaste

1. Lülitage pliiit sisse.
2. Pange keedunõu valitud keeduväljale. Ekraanile ilmub aktiivse keeduala liugriba, mis on aktiivne 8 sekundit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv soojusaste.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.



Soojusastet saate muuta ka toiduvalmistamise ajal. Puudutage juhtpaneeli põhivaates ala valiku sümbolit ja liigutage sõrme vasakule või paremale (et soojusastet suurendada või vähendada).

7.5 PowerBoost

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

1. Puudutage kõigepealt soovitud ala sümbolit.
2. Puudutage **P** või libistage sõrme paremale, et aktiveerida funktsioon valitud keeduala puhul.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja. Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.6 OptiHeat Control(3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

III / II / I Seni kui indikaator on sees, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid III / II / I lülituvad sisse, kui keeduala on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnvatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,
- kui pliiit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7.7 Taimer



☑ Pöördloendur

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

Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.



1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
2. Puudutage keeduala sümbolit.
3. Vajutage . Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
4. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.

Sümbolid muutuvad ☑.


5. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja/või minutid).

6. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.

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


Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise võimalusena puudutage taimeriga väärtusest

vasakul  ^{+STOP}, puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.



Minutilugeja


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

See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
2. Vajutage .
3. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja minutid).
4. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.


Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.

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



Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeriga väärtusest vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

Stopper

Funktsioon alustab automaatselt loendust, kui olete keeduala sisse lülitanud. Selle funktsiooniga saate jälgida, kui kaua see töötab.

1.  juurdepääsuks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Seaded > Stopper valimiseks kerige Menüü.


3. Puudutage lüliti, et funktsioon sisse/välja lülitada.

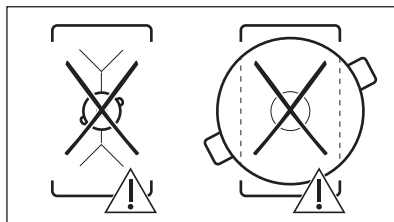
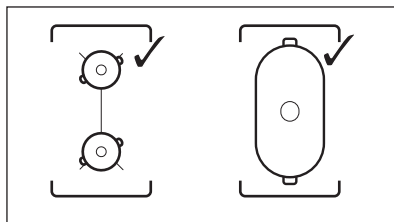
Funktsioon ei peatu, kui te nõu eemaldate. Funktsiooni uuesti valimiseks ja käsitsi käivitamiseks puudutage nuppu , valige hüpikaknast Lähtesta. Funktsioon alustab loendamist alates **0**. Toiduvalmistamise ajal Paus funktsiooni sisse lülitamiseks puudutage nuppu  ja valige hüpikaknast Paus. Loenduse jätkamiseks valige Start.


7.8 Bridge funktsioon

See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana.

Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.



1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu . Ala sümbol muutub.
3. Seadke kuumusaste. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.




Funktsiooni deaktivimiseks puudutage nuppu . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.


7.9 || Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.


Kui funktsioon on sees, saab kasutada ainult sümboleid  ja . Kõik muud juhtpaneeli sümboolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

 hakkab tööle. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage nuppu .


Funktsioon peatub PowerBoost. Kõrgeim kuumusaste lülitub taas sisse, kui puudutate uuesti nuppu .

7.10 Lukk

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

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  3 sekundit.






Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

7.11 Lapselukk


See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Lapselukk.
3. Keerake lüliti sisse ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti A-O-X, et funktsioon sisse lülitada. Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.


Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .



7.12 Juhendatud küpsetamine




See funktsioon reguleerib temperatuuri vastavalt valmivale roale ja hoiab seda kogu küpsemise aja. Seda saab sisse lülitada ainult vasaku eesmise või sildühenduse puhul mõlema vasaku keeduvälja jaoks.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige Juhendatud küpsetamine ja leidke loendist toidu tüüp, mida soovite valmistada.

Iga toidutüübi puhul on saadaval mõned valikud. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.


- Vaikeseadete kasutamiseks võite puudutada OK hüpikakna ülasaosas.
 - Saate valida taimerifunktsiooni. Kui nõu saavutab soovitud temperatuuri, võite taimeri sisse lülitada.
 - Kuumuse vaikseadet saab muuta.
3. Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Akna sulgemiseks ja funktsiooni käivitamiseks puudutage OK. Akna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.




Funktsiooni peatamiseks puudutage  ja Stop või puudutage  ja valige Juhendatud küpsetamine, valige mõni toidutüüp ja puudutage Stop.

Üksusest Menüü väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

7.13 Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toidu sulatamiseks (nt šokolaad, või). Funktsiooni saate korruga kasutada ainult ühel keedualal.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Pliidi funktsioonid > Sulatus.
3. Puudutage Start. Teile tuleb valida sobiv keeduala. Kui keeduala on juba aktiivne, ilmub hüpikaken. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage eelmine soojusaste.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.

7.14 Hob²Hood

See on eesriindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi seadistusele ja pliidil oleva kõige kuumema kööginõu temperatuurile.

Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikumisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatselt kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatori kiirust. Valides valiku H1, saate pliiti seadistada ainult tuld sisse lülitama.



Kui muudate puhasti ventilatori kiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja, kasutades nuppu OFF, ja seejärel uuesti sisse, kasutades nuppu ON.

| Re-žiim | Auto-maat-ne tuli | Keetmine ¹⁾ | Praadimine ²⁾ |
|------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|
| H0 | Väljas | Väljas | Väljas |
| H1 | Sees | Väljas | Väljas |
| H2 ³⁾ | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| H3 | Sees | Väljas | Ventilaatori kiirus 1 |
| H4 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |

| Re-žiim | Auto-maat-ne tuli | Keetmine ¹⁾ | Praadimine ²⁾ |
|---------|-------------------|------------------------|--------------------------|
| H5 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 2 |
| H6 | Sees | Ventilaatori kiirus 2 | Ventilaatori kiirus 3 |

1) KeeminePliit tuvastab keemise ja lülitab ventilatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.

2) Pliit tuvastab praadimise ja lülitab ventilatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.

3) See režiim aktiveerib ventilatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.


Režiimide muutmine

Kui te pole olemasoleva helitaseme / ventilatorikiirusega rahul, võite režiime käsitsi muuta.

1. Vajutage .

Valige loendist Seaded>Hob²Hood .

2. Valige sobiv režiim.

Menüü-st väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilatori automaatselt välja ja tõkestab teil selle tahtmatu sisselülitamise järgmise 30 sekundi jooksul.


Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.


7.15 Keel

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.

2. Valige loendist Seaded >Seadistamine > Keel.

3. Valige loendist sobiv keel.

Kui valite vale keele, puudutage . Ilmub loend. Valige ülevalt kolmas valik ja seejärel eelviimane valik. Edasi valige teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Lõpuks valige õige valik paremalt poolt.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast

väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

7.16 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaali tüüpi võite muuta või need täiesti välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksu.

1. Puudutage ekraanil ≡, et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ≡ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

7.17 Ekraani heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.

1. Puudutage ekraanil ≡, et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Ekraani heledus.
3. Valige sobiv tase.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage ≡ või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

7.18 Võimsuse piirang

Vaikimisi töötab seade kõrgeimal võimalikul võimsustasemel (7200 W). Kui paigaldusvõimsus sellist taset ei võimalda, saate te maksimaalset võimsust muuta.



Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsetele.



Kui võimsustasemeks on seatud 1500 W, ei saa te aktiveerida ühtegi funktsiooni alates Juhendatud küpsetamine. Kui võimsustase on madalam kui 7200 W, ei saa te Juhendatud küpsetamine töötamise ajal ühtegi teist keeduala aktiveerida.

1. ≡ avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Valige Seaded > Seadistamine > Toitehaldus ja seejärel valige sobiv võimsustase vahemikus 1500 W kuni 7200 W.

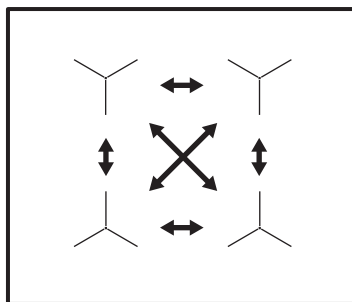
Menüü-st väljumiseks puudutage ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa või puudutage korduvalt nuppu <.

7.19 Toitehaldus

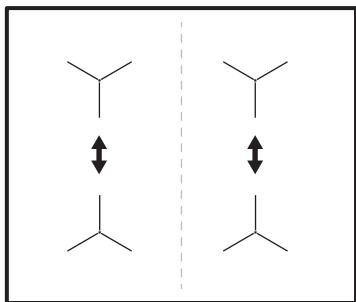
- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Vt joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3600 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3600 W.
- See funktsioon vähendab muude samasse faasi ühendatud keedualade võimsust, mis mõjutavad saadaolevat kuumustaset.
- Maksimaalne kuumusaste on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

Toitehaldus koos funktsiooniga Võimsuse piirang

Kui seadistate funktsiooni Võimsuse piirang tasemele **6000 W või alla**, jaotatakse seadme võimsus kõigi keedualade vahel.



Kui seadistate Võimsuse piirang funktsiooni tasemele **üle 6000 W**, jaotatakse seadme võimsus kahe paari keedualade vahel.



8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.

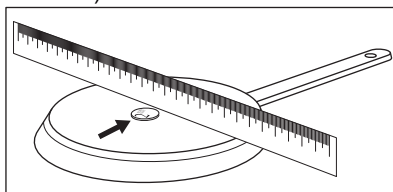


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

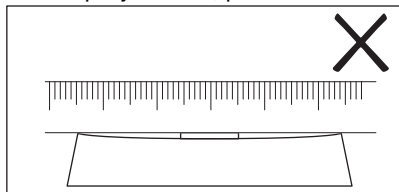
8.2 Sobivad nõud Praadimine pannil funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

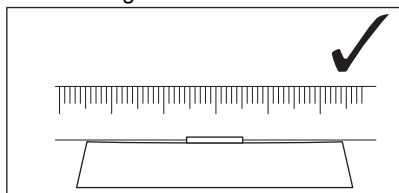
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlaua ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



- a. Kui münt mahub joonlaua ja nõu põhja vahele, pole see nõu sobiv.



- b. Kui münt joonlaua ja nõu põhja vahele ei mahu, on tegemist sobiva nõuga.



8.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidiile asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

8.4 Öko Timer (Öko taimer)

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

8.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|--|----------------------|--|
| 1 | Toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale. |
| 1 - 2 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 1 - 2 | Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 2 - 3 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4 | Köögiviljade, kala, liha aurutamine. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vedelikku. |
| 4 - 5 | Kartulite aurutamine. | 20 - 60 | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 4 - 5 | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |

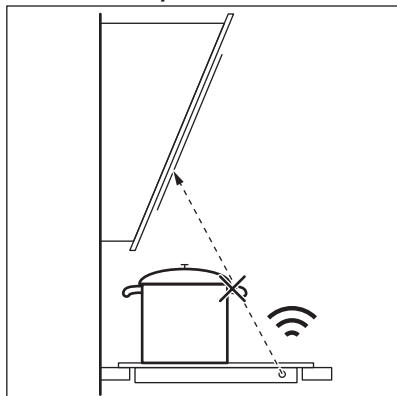
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|---|----------------------|---------------------------------------|
| 6 - 7 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kottelid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole valmistusaja möödu-des. |
| 7 - 8 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Pöörake poole valmistusaja möödu-des. |
| 9 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). | | |
| P | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud. | | |

8.6 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.




Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sees.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiате meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga AEG õhupuhastitel peab olema sümbol .

9. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.

- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid,

- rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.




10. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik. | Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi. |
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumusastet valinud. | Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Ekraan ei reageeri puudutusele. | Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese. | Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|--|
| Pliidiplaat lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale  . | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkuumumuse indikaator ei lülitu sisse. | Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida. | Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud. Võimsuse piirang tase on liiga madal. | Vähendage esmalt teise keeduala võimsust. Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Andurialad muutuvad kuumaks. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Hob ² Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |
| Hob ² Hood töötab, kuid ainult tuli põleb. | Olete sisse lülitanud H1 režiimi. | Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitub automaatne režiim. |
| Hob ² Hood režiimid H1 – H6 töötavad, kuid tuli ei põle. | Probleem võib olla ka valgusti pirnis. | Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |
| Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“. |
| Valitud on vale keel. | Keelt on kogemata muudetud. | Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seaded-st Menüü. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Seadistage Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus. |
| Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala välja-lülitumise kohta. | Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja. | Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“. |
| Ilmuvad  ja teade. | Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Ilmub O - X - A. | Lapselukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  vilgub. | Alal ei ole ühtegi keedunõud. Kasutate ebasobivat nõud. | Asetage alale kööginõu. Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihteid ja näpunäiteid". |
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|--|--|
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |
| Võite kuulda pidevat helisignaali. | Elektriühendus ei ole nõuetekohane. | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida. |
| Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit. | Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. | Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

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

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel IAE64843FB
Tüüp 61 B4A 01 CD
Induktsioon 7.2 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 597 561 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.2 kW



11.2 Tarkvaralitsentsid

Käesolevas pliidis sisalduv tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libjpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 ja teised litsentsid.

Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Menüü > Seaded > Hooldus > Litsents.

Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.

11.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (max soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|---------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Vasak eesmine | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

| Keeduväli | Nimivõimsus (max soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|----------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Vasak tagumine | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parem eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parem tagumine | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

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

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave*

| | | |
|---|---------------------|-------------|
| Mudeli tunnus | IAE64843FB | |
| Pliidi tüüp | Sisseehitatud pliit | |
| Toidukuumtöötlemisvõondite arv | 4 | |
| Kuumutustehnoloogia | Induktsioon | |
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõondite läbimõõt (Ø) | Vasak eesmine | 21,0 cm |
| | Vasak tagumine | 21,0 cm |
| | Parem eesmine | 14,5 cm |
| | Parem tagumine | 18,0 cm |
| Toidukuumtöötlemisvõondi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasak eesmine | 188,9 Wh/kg |
| | Vasak tagumine | 188,9 Wh/kg |
| | Parem eesmine | 183,4 Wh/kg |
| | Parem tagumine | 178,8 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | 185,0 Wh/kg | |

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

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduväljused – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.


Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõondite tähistega.


12.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

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

13. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 72 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 75 |
| 3. INSTALLATION..... | 77 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 79 |
| 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE | 80 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 81 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 82 |
| 8. CONSEILS..... | 88 |
| 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 91 |
| 10. DÉPANNAGE..... | 92 |
| 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 94 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 95 |
| 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 96 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température

de 90 °C ou plus. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

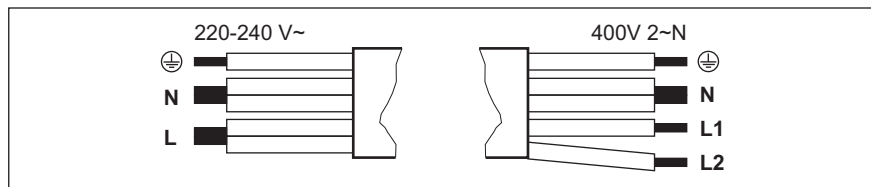
ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité de 1,5 mm² sur une extrémité du câble commun (outil spécial requis).

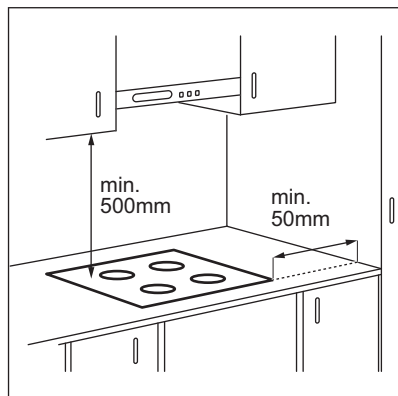
Section du câble 1,5 mm²



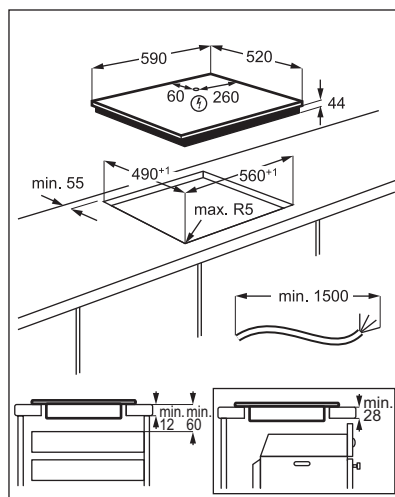
| Connexion monophasée - 220 à 240 V~ | | Raccordement biphasé (400 V 2 ~ N) | |
|-------------------------------------|----------------|------------------------------------|----|
| ⊕ | Vert - jaune | Vert - jaune | ⊕ |
| N | Bleu et bleu | Bleu et bleu | N |
| L | Noir et marron | Noir | L1 |
| | | Marron | L2 |

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

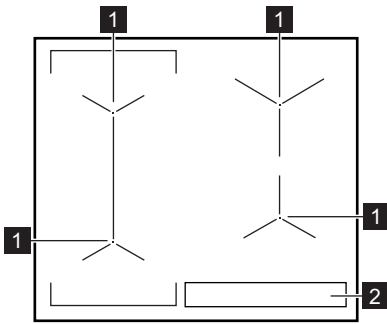
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



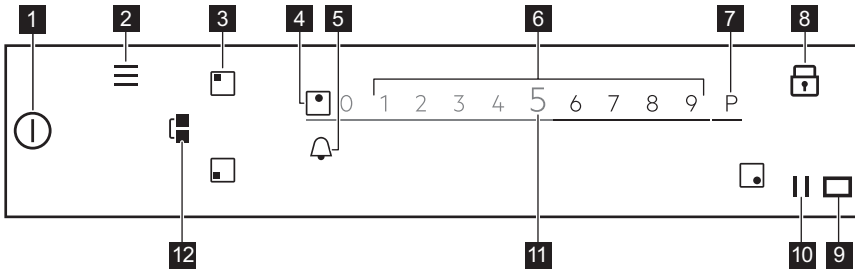
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson






- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Configuration du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

| Symbole | Commentaire |
|---------|--|
| 1 | MARCHE / ARRÊT Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| 2 | Menu Pour ouvrir et fermer le Menu . |
| 3 | Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée. |
| 4 - | Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé. |
| 5 | - Pour régler les fonctions du Minuteur. |
| 6 - | Curseur Pour régler le niveau de cuisson. |
| 7 P | PowerBoost Pour activer la fonction. |
| 8 | Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction. |

| Symbole | Commentaire |
|--|---|
| 9  | - La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob ² Hood Ne la couvrez pas. |
| 10  | Pause Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 0 - 9 | - Pour indiquer le niveau de cuisson actuel. |
| 12  | Bridge Pour activer et désactiver la fonction. |







5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5.1 Utilisation de l'affichage


- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous

- les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

-  Pour confirmer la sélection ou le réglage.
-  Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .
-  Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
-  Pour activer/désactiver les options.
-  Pour fermer la fenêtre contextuelle.
-  Pour annuler un réglage.

5.2 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau indique la structure du Menu de base.




Menu

Cuisson assistée

Fonctions table de cuisson



Fondre

| | | |
|----------------|------------------------|---|
| Configurations | Sécurité enfant | |
| | Minuteur (Chronomètre) | |
| | Hob [®] Hood | H0 - Arrêt H1 - Éclairage uniquement H2 - Vitesse de ventil. Faible H3 - Ventilation auto faible H3 - Ventilation auto faible H4 - Ventilation auto moyenne H5 - Ventilation auto élevée H6 - Ventilation auto Boost |
| | Configuration | Cuisson assistée Gestionnaire de puissance Langue Son touches Volume Alarme Affichage Luminosité |
| | Service | Mode démo Licence Version du logiciel Historique alarmes Réinitialiser tous les réglages |

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez  ou .

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu , une brève description s'affiche.

Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu .

Si vous avez atteint le bas du Menu , faites défiler la liste vers le haut et utilisez  ou appuyez sur  pour quitter le Menu .

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.


Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 2 | 6 heures |

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 3 - 5 | 5 heures |
| 6 | 4 heures |
| 7 - 9 | 1,5 heure |



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

7.3 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

7.4 Niveau de cuisson

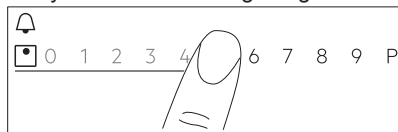
1. Allumez la table de cuisson.

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

- Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

7.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

- Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



AVERTISSEMENT!

III / II / I Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs III / II / I s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


7.7 Minuteur



Minuteur (sablier)


Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

- Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
- Touchez le symbole de la zone.
- Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.



- Cochez pour activer la fonction.

Les symboles se changent en  .


- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal

sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher  à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.
3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.



Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Minuteur (Chronomètre)

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.


1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
3. Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.

La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.

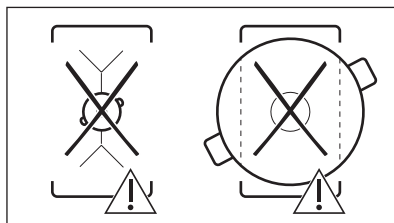
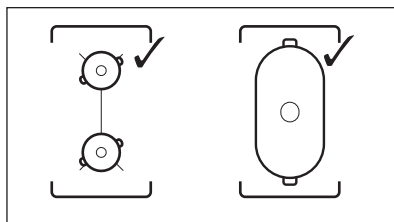
7.8 Bridge Fonction


Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

7.9 || Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles ① et || peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur || pour activer la fonction.

|| s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur ||.


La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur ||.

7.10 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.




Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

7.11 Sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.



Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.


Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.12 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
 - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
 - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
 - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.


Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Arrêter ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.13 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

7.14 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour

n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

| Mode | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| H0 | Arrêt | Arrêt | Arrêt |
| H1 | Marche | Arrêt | Arrêt |
| H2 ³⁾ | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| H3 | Marche | Arrêt | Vitesse du ventilateur 1 |
| H4 | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| H5 | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| H6 | Marche | Vitesse du ventilateur 2 | Vitesse du ventilateur 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.


3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur . Sélectionnez Configurations>Hob²Hood dans la liste.


2. Choisissez le mode approprié.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.


Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

7.15 Langue


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.


Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

7.16 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

7.17 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

7.18 Limitation de puissance


Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau (7 200 W). Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.



Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.



Si le niveau de puissance est réglé sur 1 500 W, vous ne pouvez activer aucune fonction à partir de Cuisson assistée. Si le niveau de puissance est réglé sur 7 200 W, vous ne pouvez activer aucune zone de cuisson lors du fonctionnement de Cuisson assistée.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Gestionnaire de puissance et choisissez le niveau de puissance adapté, entre 1 500 W et 7 200 W.

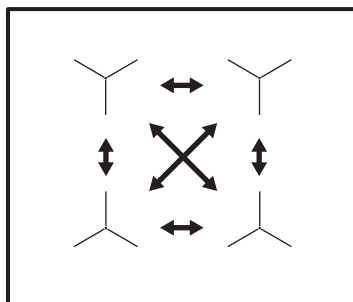
Pour quitter le Menu , appuyez sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle, ou appuyez à plusieurs reprises sur <.

7.19 Gestionnaire de puissance

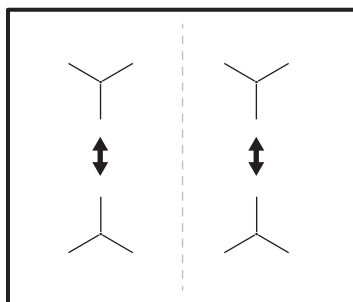
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Voir l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3600 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3600 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Gestionnaire de puissance avec la fonction Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6000 W ou moins**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 6000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre deux zones de cuisson par paire.



8. CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

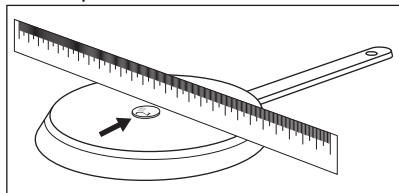


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

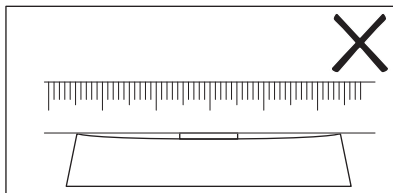
8.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

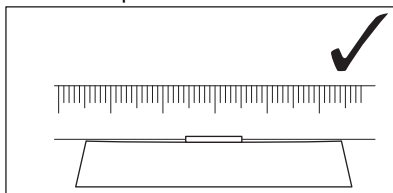
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



8.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

8.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

8.5 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de

cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

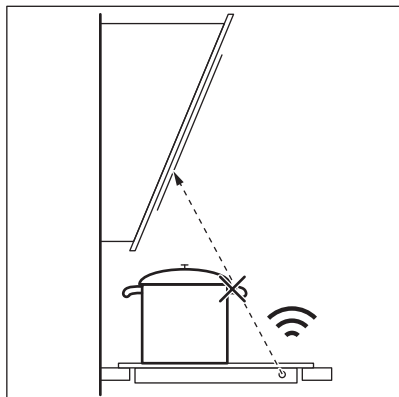
| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|---|---------------|--|
| 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide. |
| 4 - 5 | Cuisez des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Tourner à mi-cuisson. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

8.6 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.



10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes. | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensible. |
| L'affichage ne répond pas au toucher. | Pause est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage. | Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①. | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal. | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal. | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| | Le niveau Limitation de puissance est trop faible. | Changez la puissance maximale dans le Menu . Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensibles deviennent chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez recouvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume. | Vous avez activé le mode H1. | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre. |
| Les modes Hob ² Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint. | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule. | Contactez un service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue. | Vous avez modifié la langue par erreur. | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme. |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  et un message s'affichent. | Touches Verrouil. est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| O - X - A s'affiche. | Sécurité enfant est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  clignote. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Posez un récipient sur la zone. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| Le récipient chauffe plus de 5 min. | Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle IAE64843FB
Type 61 B4A 01 CD
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 561 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW



11.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre des récipients de cuisine [mm] |
|-----------------|---|----------------|---------------------------------|---|
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits*

| | | |
|--|-------------------------|---------------|
| Identification du modèle | IAE64843FB | |
| Type de table de cuisson | Plan de cuisson intégré | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche | 21,0 cm |
| | Arrière gauche | 21,0 cm |
| | Avant droite | 14,5 cm |
| | Arrière droite | 18,0 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche | 188,9 Wh / kg |
| | Arrière gauche | 188,9 Wh / kg |
| | Avant droite | 183,4 Wh / kg |
| | Arrière droite | 178,8 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les

repères des zones de cuisson correspondantes.


12.2 Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 97 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 100 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 102 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 104 |
| 5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ..... | 105 |
| 6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 107 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 107 |
| 8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 114 |
| 9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 117 |
| 10. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 118 |
| 11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ..... | 120 |
| 12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 121 |
| 13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 122 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το

οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
 - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
 - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φιν τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατασολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον

τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιπίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.

- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

2.6 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο, το εξουσιοδοτημένο άτομο του κατασκευαστή ή με τον πάροχο στερεών απορριμμάτων στην περιοχή σας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και

πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τρυπάτε και μη συγκολλάτε τις άκρες των καλωδίων. Αυτό απαγορεύεται.

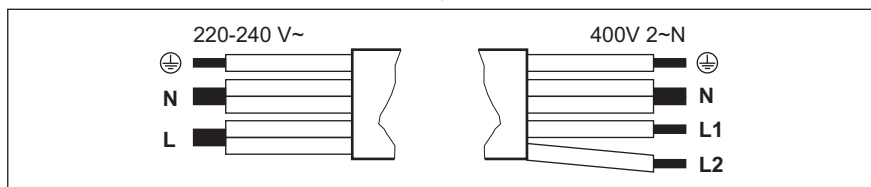
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη συνδέετε το καλώδιο χωρίς περίβλημα για το άκρο του καλωδίου.

Διφασική σύνδεση

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο και το καφέ καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ και του μαύρου καλωδίου.
3. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου 1,5 mm² στο άκρο του κοινού καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).

Διατομή καλωδίου 1,5 mm²



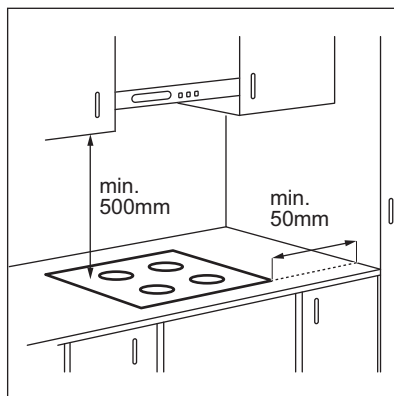
Μονοφασική σύνδεση - 220 - 240 V~

Διφασική σύνδεση - 400 V 2 ~ N

| | | | |
|---|-------------------|-------------------|----|
| ⊕ | Πράσινο - κίτρινο | Πράσινο - κίτρινο | ⊕ |
| N | Μπλε και μπλε | Μπλε και μπλε | N |
| L | Μαύρο και καφέ | Μαύρο | L1 |
| | | Καφέ | L2 |

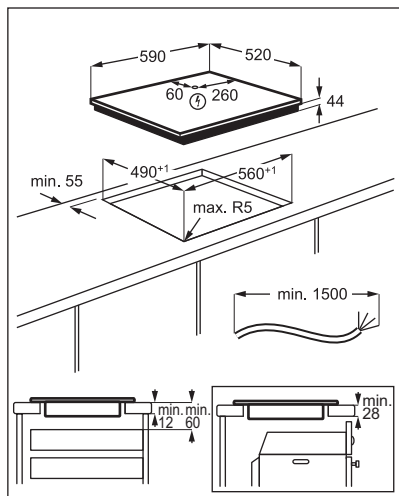
3.4 Συναρμολόγηση

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.



Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο

συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.



Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

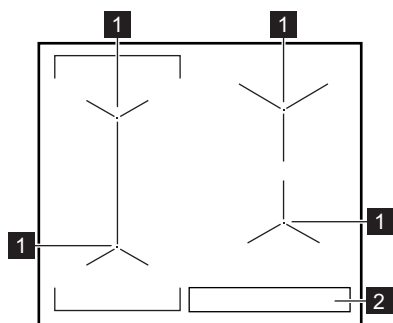


How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



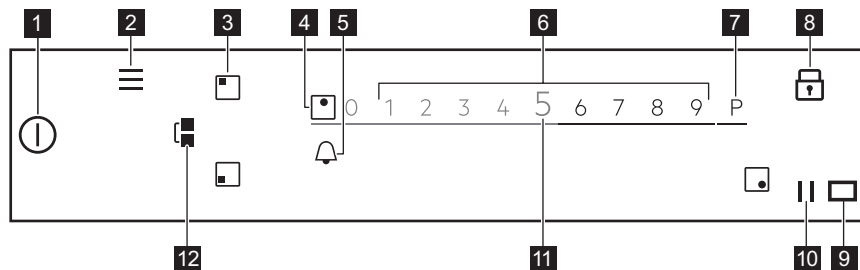
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων

4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

| Σύμβολο | Σχόλιο | |
|---------|--------|--|
| 1 | | Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών. |
| 2 | | Μενού Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού. |
| 3 | | Επιλογή ζώνης Για άνοιγμα της μπάρας χειριστηρίων για την επιλεγμένη ζώνη. |
| 4 | - | Ένδειξη ζώνης Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργή η μπάρα χειριστηρίων. |
| 5 | | - Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη. |
| 6 | - | Μπάρα χειριστηρίων Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος. |
| 7 | | PowerBoost Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. |
| 8 | | Κλειδωμα Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 9 | | - Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob ² Hood. Μην το σκεπάζετε. |
| 10 | | Παύση Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 11 | | - Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος. |
| 12 | | Bridge Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |


5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

5.1 Χρήση της οθόνης






- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.

- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.


Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

 Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.

Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

-  Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.
-  Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη.
-  Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.
-  Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.
-  Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.

5.2 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες. Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

Μενού

Μαγείρεμα με βοήθεια

Λειτουργίες εστιών

Λιώσιμο

Ρυθμίσεις

Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Χρονόμετρο

Hob²Hood


H0 - Απενεργοποίηση
 H1 - H1 - Μόνο φωτισμός
 H2 - Χαμηλή ταχύτητα ανεμιστήρα
 H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας
 H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας
 H4 - Μεσαίος αυτόματος ανεμιστήρας
 H5 - Υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας
 H6 - Πολύ υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας

Ρύθμιση

Μαγείρεμα με βοήθεια
 Διαχείριση ισχύος
 Γλώσσα
 Ήχοι Πλήκτρων
 Ένταση Βομβητή
 Φωτεινότητα Οθόνης

Σέρβις


Λειτουργία Demo
 Άδεια
 Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού
 Ιστορικό Ειδοποιήσεων
 Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Όταν αγγίζετε παρατεταμένα κάποιες από τις διαθέσιμες επιλογές στο Μενού, εμφανίζεται

μία σύντομη περιγραφή. Ακολουθήστε τις συμβουλές για εύκολη πλοήγηση στο Μενού.

Αν βρίσκεστε στο κάτω μέρος του Μενού, κάντε κύλιση προς τα πάνω και

χρησιμοποιήστε το < ή αγγίξτε το  για έξοδο από το Μενού.

6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.


Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το  για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

7.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.

- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιο μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

| Σκάλα μαγειρέματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 ώρες |
| 3 - 5 | 5 ώρες |

| Σκάλα μαγειρέματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|--------------------|--------------------------------------|
| 6 | 4 ώρες |
| 7 - 9 | 1,5 ώρα |



Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

7.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".



Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

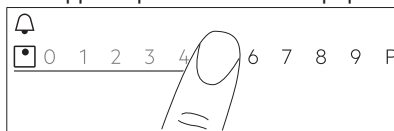
7.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).

7.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.



Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

7.6 OptiHeat Control(Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

III / II / I Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις III / II / I εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλάνες ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.


Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7.7 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε το .



Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

4. Επιλέξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Τα σύμβολα αλλάζουν σε  .

5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση 0.

Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.



Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.


1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.
2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).
4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.


Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.



Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.


1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το **0**. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Έναρξη για να συνεχίσει η μέτρηση.

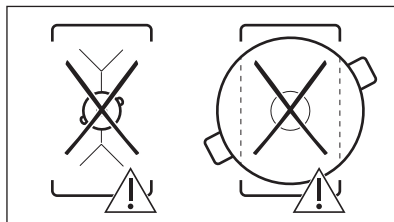
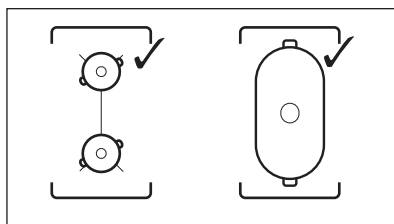
7.8 Λειτουργία Bridge


Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.
2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.



Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.




Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.


7.9 || Παύση


Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.


Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .


Η λειτουργία PowerBoost διακόπτεται. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε το  ξανά.

7.10 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα.




Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

7.11 Κλειδ. ασφ. για παιδ.


Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.



7.12 Μαγείρεμα με βοήθεια


Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο αριστερές ζώνες αν γεφυρωθούν.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε το Μαγείρεμα με βοήθεια και διαλέξτε από τη λίστα τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

- Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας.


3. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το OK. Για να απενεργοποιήσετε το παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  και το Stop ή αγγίξτε το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια, επιλέξτε έναν τύπο φαγητού και αγγίξτε το Stop.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.13 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Έναρξη. Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το

αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

7.14 Hob²Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.



Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

| Λειτουργία | Αυτόματος φωτισμός φούρνου | Βράσιμο ¹⁾ | Τηγάνισμα ²⁾ |
|------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
|------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|

| | | | |
|----|----------------|----------------|----------------|
| H0 | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση |
|----|----------------|----------------|----------------|

| Λειτουργία | Αυτόματος φωτισμός φούρνου | Βράσιμο ¹⁾ | Τηγάνισμα ²⁾ |
|------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| H1 | Έναρξη | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση |
| H2 ³⁾ | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H3 | Έναρξη | Απενεργοποίηση | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H4 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H5 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 |
| H6 | Έναρξη | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 3 |

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το ≡.

Επιλέξτε Ρυθμίσεις>Hob²Hood από τη λίστα.


2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ≡ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.


Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

7.15 Γλώσσα


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.


Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.16 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.17 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.18 Περιορισμός ισχύος


Αρχικά η συσκευή λειτουργεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο ισχύος (7.200 W). Μπορείτε να αλλάξετε τη μέγιστη ισχύ αν η εγκατάστασή δεν υποστηρίζει την πλήρη ισχύ.



Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλείων.



Αν το επίπεδο ισχύος είναι ρυθμισμένο στα 1.500 W, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε καμία λειτουργία από το Μαγείρεμα με βοήθεια. Αν η στάθμη ισχύος είναι χαμηλότερη από 7.200 W, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε καμία άλλη ζώνη μαγειρέματος ενώ το Μαγείρεμα με βοήθεια βρίσκεται σε λειτουργία.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Διαχείριση ισχύος και επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος μεταξύ των 1.500 W και 7.200 W. Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύόμενο παράθυρο ή αγγίξτε επανειλημμένα το <.

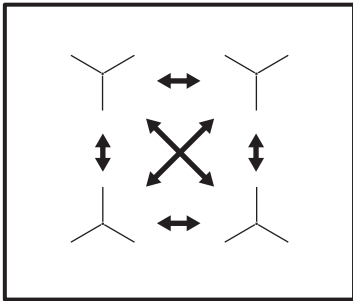
7.19 Διαχείριση ισχύος

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων των εστιών. Δείτε την εικόνα.
- Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3600 W..

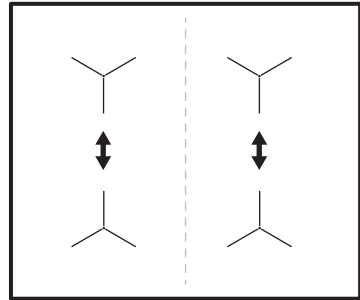
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος που συνδέονται στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση υπερβαίνει τα 3600 W.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση, γεγονός που επηρεάζει τη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος.
- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Διαχείριση ισχύος με τη λειτουργία Περιορισμός ισχύος

Όταν ορίζετε τη λειτουργία Περιορισμός ισχύος σε **6.000 W** ή **λιγότερο**, η ισχύς των εστιών μοιράζεται ανάμεσα σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος.



Όταν ορίζετε τη λειτουργία Περιορισμός ισχύος σε **περισσότερο από 6.000 W**, η ισχύς των εστιών μοιράζεται ανάμεσα σε δύο ζώνες μαγειρέματος σε ένα ζεύγος.



8. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Μαγειρικά σκεύη



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.
- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

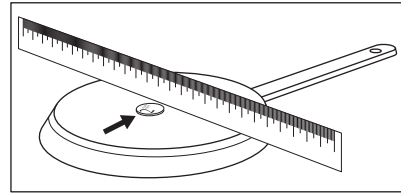


Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

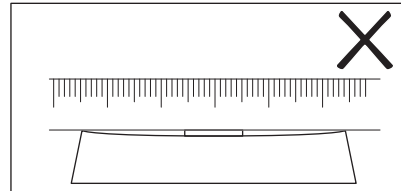
8.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

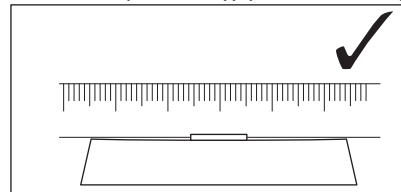
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



8.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από

διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

8.4 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχησει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

8.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

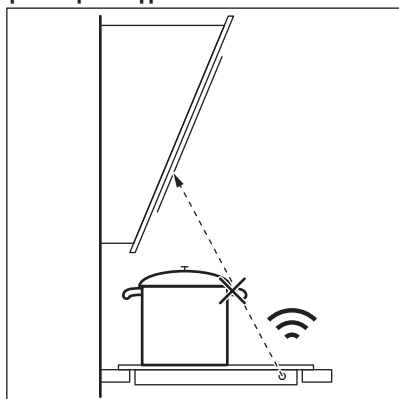
| Ρύθμιση ζεστά- ματος | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|----------------------|---|----------------|--|
| 1 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας. | 5 - 25 | Ανακατεύετε κατά διαστήματα. |
| 1 - 2 | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρέψτε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό. | 20 - 60 | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες. |
| 4 - 5 | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατασρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδιμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, σουκίτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατασρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |
| P | Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη. | | |

8.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα).
Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.




Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκουροί λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.

- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

9.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίδες από

άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.

- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

10. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ





ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|---|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης. |
| | Έχει καεί η ασφάλεια. | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |
| | Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα. | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα. |
| | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής. |
| | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα. | Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. |
| Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. | Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|--|
| Οι εστίες απενεργοποιούνται. | Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής  . | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης. |
| | Το επίπεδο Περιορισμός ισχύος είναι πολύ χαμηλό. | Αλλάξτε τη μέγιστη ισχύ στο Μενού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση». |
| Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί. | Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια. | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό. |
| Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί. | Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου. |
| Η επιλογή Hob ² Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος. | Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1. | Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία. |
| Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob ² Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος. | Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα. | Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου. | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι. | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα. | Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα. | Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή. |
| Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. | Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος. | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ.. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|---|
| Η ένδειξη <input type="checkbox"/> αναβοσβήνει. | Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη. | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη. |
| | Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο. | Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |
| | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη. | Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία». |
| Ανάβει η ένδειξη <input type="checkbox"/> και ένας αριθμός. | Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες. | Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη <input type="checkbox"/> εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση. |
| Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά. | Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστή (επίπεδη, μαγνητική) βάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |

10.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία

σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο IAE64843FB
 Τύπος 61 B4A 01 CD
 Επαγωγή 7.2 kW
 Αρ. σειρά,

ΑΕΓ

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 597 561 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz

Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
 7.2 kW



11.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

11.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost μέγιστη διάρκεια [Λεπτά] | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm] |
|-------------------|---|----------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Εμπρός αριστερά | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Πίσω αριστερά | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Εμπρός δεξιά | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Πίσω δεξιά | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

12.1 Πληροφορίες Προϊόντος*

| | | |
|--|--|--|
| Ταυτότητα μοντέλου | IAE64843FB | |
| Τύπος εστίας | Εντοχισμένη εστία | |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4 | |
| Τεχνολογία θέρμανσης | Επαγωγή | |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά | 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά | 188,9 Wh / kg 188,9 Wh / kg 183,4 Wh / kg 178,8 Wh / kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 66/2014 της ΕΕ. Για τη

Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.


Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.


12.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|--|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 123 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 125 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 128 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 129 |
| 5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN..... | 130 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 132 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 132 |
| 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 139 |
| 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 141 |
| 10. HIBAELEHÁRÍTÁS..... | 142 |
| 11. MŰSZAKI ADATOK..... | 144 |
| 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 145 |
| 13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 146 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket), illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.

- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.

- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.

- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékekhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.

- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

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

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, a gyártó meghatalmazottjával vagy a helyi hulladékgazdálkodási vállalattal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

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

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

⚠ VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

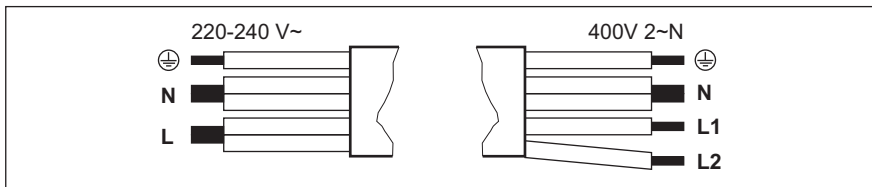
⚠ VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek szigetelését.
3. Helyezzen fel egy új 1,5 mm²-es érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

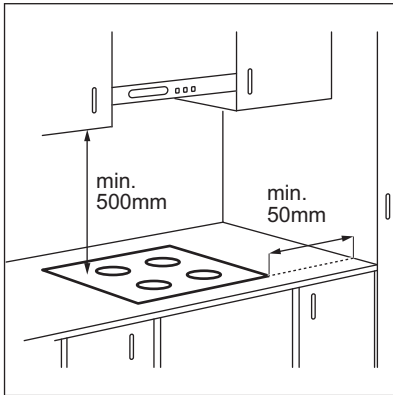
Kábel keresztmetszete: 1,5 mm²



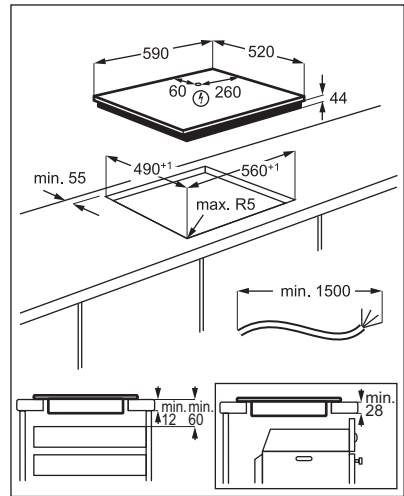
| Egyfázisú csatlakoztatás - 220 - 240 V~ | | Kétfázisú csatlakoztatás (400 V 2 ~ N) | |
|---|-----------------|--|------------|
| ⊕ | Zöld – sárga | Zöld – sárga | ⊕ |
| Null | Kék és kék | Kék és kék | Null |
| Fázis (L) | Fekete és barna | Fekete | Fázis (L1) |
| | | Barna | Fázis (L2) |

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



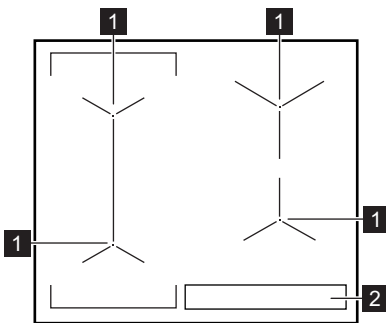
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



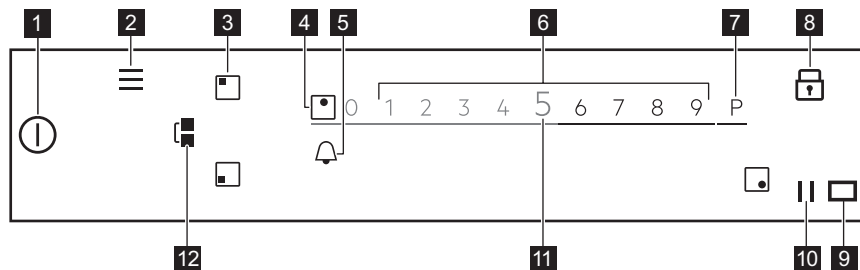
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

| Szimbólum | Megjegyzés |
|-----------|---|
| 1 | BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása. |
| 2 | Menü A Menü megnyitása és bezárása. |
| 3 | Főzőzóna-választás A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához. |
| 4 - | Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív. |
| 5 | - Az időzítő funkciók beállítása. |
| 6 - | Csúszka A hőfok beállítása. |
| 7 P | PowerBoost A funkció bekapcsolása. |
| 8 | Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása. |
| 9 | - A Hob ² Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le. |
| 10 | Szünet A funkció be- és kikapcsolása. |
| 11 0 - 9 | - Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást. |
| 12 | Bridge A funkció be- és kikapcsolása. |

5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.

- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.

- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

OK Választás vagy beállítás megerősítése.

Menü

Előre programozott sütés

Főzőlapfunkciók

Olvasztás

Beállítások

Gyerekszár

Stopperóra

Hob[®]Hood

H0 - Ki
 H1 - Csak világítás
 H2 - Alacsony ventilátorsebesség
 H3 - Alacsony auto ventilátorseb.
 H3 - Alacsony auto ventilátorseb.
 H4 - Közepes auto ventilátorseb.
 H5 - Magas auto ventilátorseb.
 H6 - Auto ventilátors. rásegítés

Beállítás

Előre programozott sütés
 Teljesítménykezelés
 Nyelv
 Nyomógomb hangok
 Figyelmeztető hangerő
 Kijelző fényerő

Szervíz

Demo üzemmód
 Licenc
 Szoftver verzió kijelzése
 Riasztási előzmények
 Összes beállítás törlése

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

◀ Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.


↗ Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.


☑ A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.



✕ Az előugró ablak bezárása.

⊗ Beállítás törlése.

5.2 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró

ablakon kívüli részen. A Menü elemei közötti navigáláshoz használja a  vagy  gombot.

Amikor megérintve tartja a Menü valamelyik kiegészítő funkciójának gombját, rövid leírás jelenik meg. Kövesse a javaslatokat a Menüben való könnyű navigáláshoz.

Ha a Menü aljához ért, görgessen fel a listában, és használja a < gombot vagy

érintse meg a ≡ lehetőséget a Menü elhagyásához.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a

következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangerő.


A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

7. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc

múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.

- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

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

| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol: |
|----------------|---|
| 1 - 2 | 6 óra |
| 3 - 5 | 5 óra |
| 6 | 4 óra |
| 7 - 9 | 1,5 óra |



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

7.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

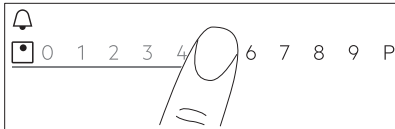
7.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

7.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



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

7.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)

! FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A III / II / I visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.


A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7.7 Időzítő

Visszaszámláló időzítő

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



A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a  gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. Jelölje be a mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok  jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

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

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés


értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Percszámláló



Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.


A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.
A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.

2. Érintse meg a  gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.


A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.



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

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdí a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.


1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

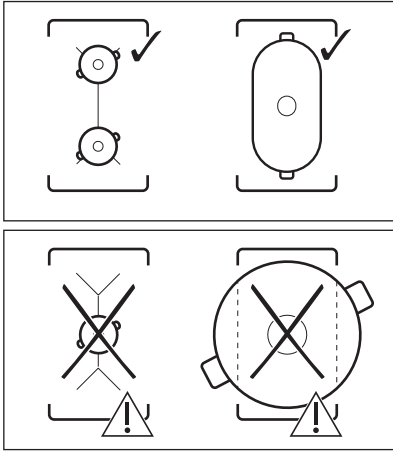
A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezd a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.


7.8 Bridge funkció

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.



1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen.




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


7.9 Szünet


Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.


Amíg a funkció működik, csak a  és  szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

 visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.

7.10 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárhatja a kezelőpanelét. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.






A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

7.11 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.



A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.



7.12 Előre programozott sütés

Ez a funkció különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. Csak a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.


- Válassza a Előre programozott sütés menüpontot, majd válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát. Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtaához. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
 - Beállíthatja az időzítő funkciót. Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, az időzítő bekapcsolható.
 - Módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot.
- Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához és a funkció elindításához érintse meg az Ok gombot. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, az ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a mezőt.



A funkció leállításához érintse meg a  és LEÁLLÍTÁS gombot, vagy érintse meg a  gombot, és válassza a Előre programozott sütés lehetőséget, majd válassza ki az ételfajtát, és érintse meg a LEÁLLÍTÁS gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  gombot.

7.13 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

- Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
- Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
- Érintse meg a START gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a LEÁLLÍTÁS gombot.

7.14 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

| üzem mód. | Auto- mati- kus vi- lágítás | Főzés ¹⁾ | Sütés ²⁾ |
|-----------|--------------------------------------|---------------------|---------------------|
| H0 | Ki | Ki | Ki |
| H1 | Be | Ki | Ki |

| üzem mód. | Automatikus világítás | Főzés ¹⁾ | Sütés ²⁾ |
|------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| H2 ³⁾ | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H3 | Be | Ki | 1. ventilátor-sebesség |
| H4 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 1. ventilátor-sebesség |
| H5 | Be | 1. ventilátor-sebesség | 2. ventilátor-sebesség |
| H6 | Be | 2. ventilátor-sebesség | 3. ventilátor-sebesség |


1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.


3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások>Hob²Hood lehetőséget a listából.




2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot.

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

7.15 Nyelv

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából. Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.16 Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő


Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.17 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a **≡** gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a **<** vagy **>** gombot.

7.18 Teljesítménykorlátozás

Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva (7200 W). A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.



Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.



Ha a teljesítményszint beállítása 1500 W, nem lehet aktiválni az Előre programozott sütés egyetlen funkcióját sem.
Ha a teljesítmény szintje kisebb, mint 7200 W/6900 W, nem lehet aktiválni más főzőzónát, ha az Előre programozott sütés működik.

1. Érintse meg a **≡** gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Teljesítménykezelés lehetőséget, majd válassza ki a megfelelő teljesítményszintet 1500 W és 7200 W között.

A Menü elhagyásához érintse meg a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen, vagy érintse meg többször a **<** gombot.

7.19 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3600 W.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák

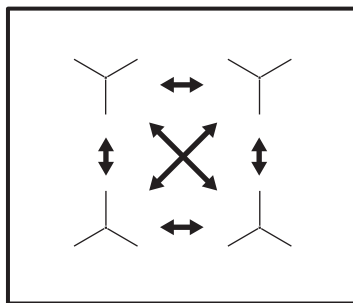
összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3600 W értéket.

- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál, ezáltal befolyásolja a rendelkezésre álló hőfokbeállítást.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

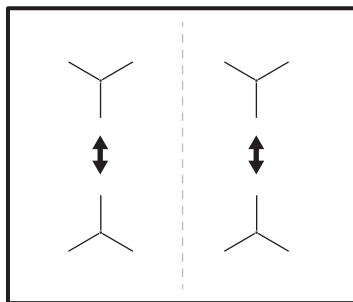
Teljesítménykezelés a

Teljesítménykorlátozás funkcióval

Amikor a Teljesítménykorlátozás funkciónál **6000 W vagy kisebb** értéket állít be, a főzőlap teljesítménye az összes főzőzóna között osztdódik szét.



Amikor a Teljesítménykorlátozás funkciónál **több mint 6000 W** értéket állít be, a főzőlap teljesítménye egy párban lévő két főzőzóna között osztdódik szét.



8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a

kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

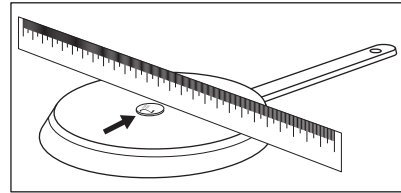


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

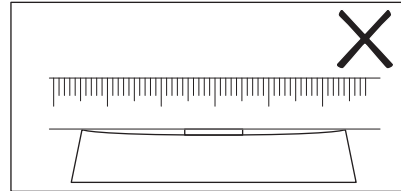
8.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

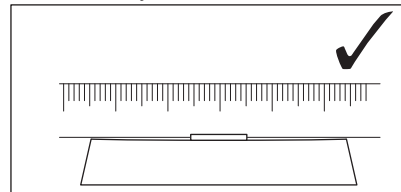
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



8.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zűmmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zűmmögés: a ventilátor üzemel.

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

8.4 Öko Timer (Eco időzítő)

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

8.5 Példák a főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítás és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tipp |
|----------------|---|-----------------|---|
| 1 | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |
| 1 - 2 | Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. | 5 - 25 | Időnként keverje meg. |
| 1 - 2 | Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása. | 10 - 40 | Fedővel lefedve készítse. |
| 2 - 3 | Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése. | 25 - 50 | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4 | Zöldség, hal, hús gőzölése. | 20 - 45 | Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot. |
| 4 - 5 | Burgonya gőzölése. | 20 - 60 | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon. |
| 4 - 5 | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. | 60 - 150 | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |
| 6 - 7 | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Féldőben fordítsa meg. |
| 7 - 8 | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. | 5 - 15 | Féldőben fordítsa meg. |
| 9 | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése. | | |

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz: | Idő (perc) | Tippek |
|----------------|---------------------------|------------|--------|
|----------------|---------------------------|------------|--------|

P

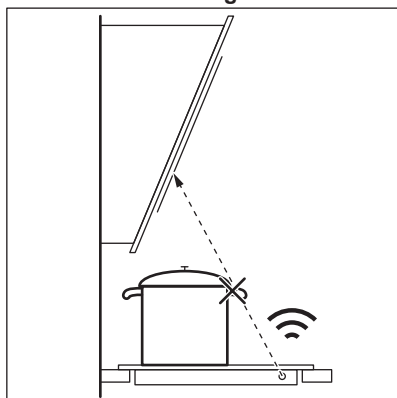
Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.

8.6 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószer használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönbben a

szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémess elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémess elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vájatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

10. HIBAEELHÁRÍTÁS








FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--|--|--|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítását 60 másodpercen belül. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | A Szünet funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A kijelző nem reagál az érintésre. | A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn. | Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|--|
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a  érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni. | Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva. | Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét. |
| | A Teljesítménykorlátozás szintje túl alacsony. | Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| Az érzékelőmező felforrósodik. | A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz. | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra. |
| A Hob®Hood funkció nem működik. | Letakarta a kezelőpanelt. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpaneltől. |
| A Hob®Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva. | A H1 üzemmódot kapcsolta be. | Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul. |
| A Hob®Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem. | Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott. | Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| Helytelen nyelv van beállítva. | Véletlenül módosította a nyelvi beállítást. | Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit. |
| A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol. | Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt. |
|  és egy üzenet jelenik meg. | A Funkciózár funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| O - X - A jelenik meg. | A Gyerekzár funkció működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
|  villog. | Nincs főzőedény a zónán. | Tegyen főzőedényt a zónára. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
|  és egy szám jelenik meg. | Hiba lépett fel a főzőlapban. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart. | A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal. | Használjon megfelelő (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |

10.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

11. MŰSZAKI ADATOK

11.1 Adattábla

Modell: IAE64843FB
Típus: 61 B4A 01 CD
Indukció 7.2 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 597 561 00
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Készült: Németország
7.2 kW



11.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:
Menü > Beállítások > Szerviz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

11.3 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|------------|--|----------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Bal első | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Bal hátsó | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Jobb első | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Jobb hátsó | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

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

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termékismertető*

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Modellazonosító | IAE64843FB | |
| Főzőlap típusa | Beépített főzőlap | |
| Főzőzónák száma | 4 | |
| Fűtési technológia | Indukció | |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Bal első | 21,0 cm |
| | Bal hátsó | 21,0 cm |
| | Jobb első | 14,5 cm |
| | Jobb hátsó | 18,0 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal első | 188,9 Wh / kg |
| | Bal hátsó | 188,9 Wh / kg |
| | Jobb első | 183,4 Wh / kg |
| | Jobb hátsó | 178,8 Wh / kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 szabvány szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

12.2 Energiatakarékosság



A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

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

- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 147 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 149 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 151 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 153 |
| 5. ĪSA PAMĀCĪBA..... | 154 |
| 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 156 |
| 7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 156 |
| 8. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 162 |
| 9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 165 |
| 10. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 165 |
| 11. TEHNISKIE DATI..... | 167 |
| 12. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 168 |
| 13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 169 |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus), kurām ir samazinātas fiziskās, jutības vai prāta spējas un kurām nav pietiekamu zināšanu, ja vien kāds, kas uzņemas atbildību par šādu personu drošību, tās neuzrauga vai neinstruē saistībā ar ierīces izmantošanu persona, kas atbildīga par viņu drošību.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.

- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļņgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

- netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmēt.
 - Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
 - Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Papildinformācijai par ierīces utilizāciju, sazinieties ar savu izplatītāju, ražotāja pilnvaroto personu vai vietējo apkalpojošo atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3.2 Iebūvējamas plītis

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

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.

- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

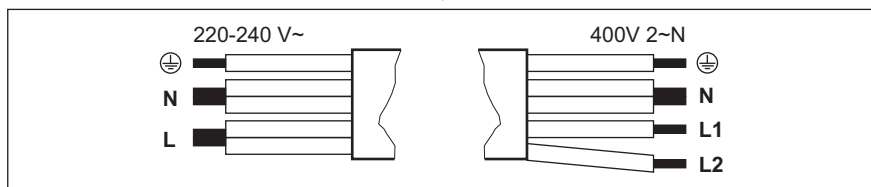
⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Divfāzu pieslēgums

- Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
- Noņemiet izolāciju no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
- Izmantojiet jaunu 1,5 mm² vada gala uznavu uz kopējā kabeļa gala (nepieciešams īpašs instruments).

Kabeļa šķērsgriezums: 1,5 mm²



Vienfāzes pieslēgums – 220–240 V~



Dzeltens — zaļš

N

Zils un zils

L

Melnš un brūns

Divfāzu pieslēgums — 400 V 2 ~ N

Dzeltens — zaļš



Zils un zils

N

Melnš

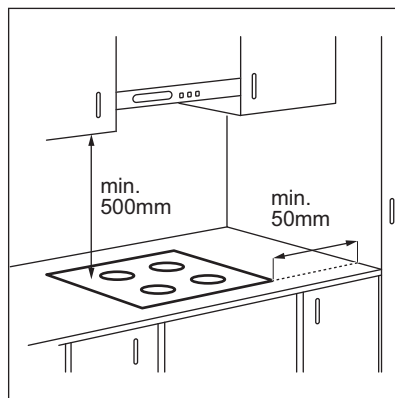
L1

Brūns

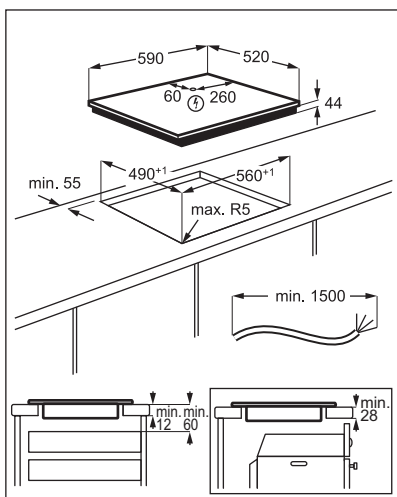
L2

3.4 Montāža

Uzstādot plīti virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

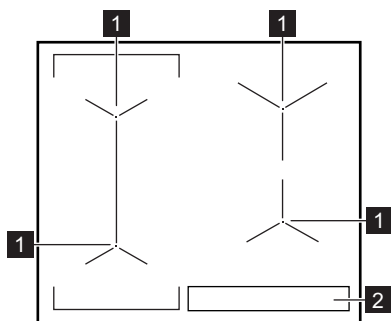
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



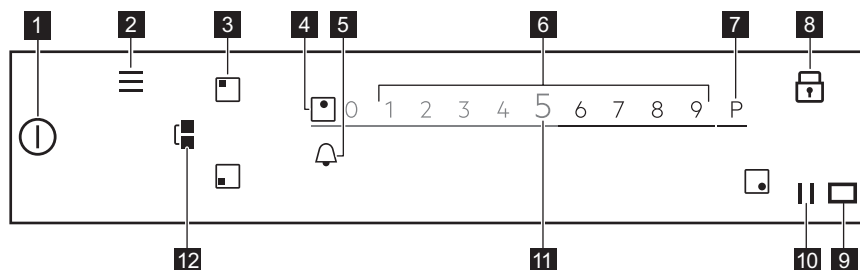
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



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

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

| Simbols | Piezīme | |
|---------|---------|---|
| 1 | ⊕ | Ieslēgt/Izslēgt Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija. |
| 2 | ≡ | Izvēlne Izvēlne atvēršana un aizvēršana. |
| 3 | ◻ | Zonas izvēle Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni. |
| 4 | - | Zonas indikators Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis. |
| 5 | 🔔 | - Taimera funkcijas iestatīšanai. |
| 6 | - | Slīdnis Sildīšanas pakāpes regulēšanai. |
| 7 | P | PowerBoost Funkcijas aktivizēšana. |
| 8 | 🔒 | Bloķēšana Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana. |
| 9 | ▭ | - Hob®Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to. |
| 10 | | Pauze Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana. |
| 11 | 0 - 9 | - Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi. |
| 12 | ⌋ | Bridge Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana. |

5. ĪSA PAMĀCĪBA

5.1 Displeja lietošana






- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurģaismojumu.
 - Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
 - Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
 - Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju.
- Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
 - Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.

- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznrīstošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu uznrīstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .
- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.


Displeja navigācijai noderīgi simboli

OK Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

Displeja navigācijai noderīgi simboli


-  Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
-  Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
-  Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
-  Lai aizvērtu uznrīstošo lodziņu.
-  Lai atceltu iestatījumu.

5.2 Izvēlne struktūra



Pieskarieties pie , lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas. Tabulā redzama Izvēlne pamata struktūra.

Izvēlne

| | |
|--------------------|---|
| Gatavošanas palīgs | |
| Plīts funkcijas | Atkušana |
| Iestatījumi | Bērn drošības funkcija |
| | Hronometrs |
| | Hob [®] Hood |
| | H0 — izslēgts H1 — tikai apgaismojums H2 — zems ventilatora ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H4 - aut. ventilatora vid. ātrums H5 - aut. ventilatora aug. ātrums H6 - aut. ventilatora ātr. paātr. |
| | Uzstādīšana |
| | Gatavošanas palīgs Jaudas pārvaldība Valoda Taustiņu skaņa Skaņas signāla skaļums Displeja spilgtums |
| | Servisa izvēlne |
| | Demonstrācijas režīms Licence Parādīt programmatūras versiju Trauksmes vēsture Nodzēst visus iestatījumus |

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznrīstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, izmantojiet < vai >.

Turot nospiešanas dažas no Izvēlne pieejamajām iespējām, parādās īss apraksts. Ievērojiet ieteikumus, lai ērti pārvietotos pa Izvēlne.

Ja atrodaties Izvēlne apakšā, ritiniet sarakstu uz augšu un izmantojiet  vai pieskarieties , lai aizvērtu Izvēlne.

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc

kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

| Karsēšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 stundām |
| 3 - 5 | 5 stundām |
| 6 | 4 stundām |
| 7 - 9 | 1,5 stundām |



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzas pēc 4 stundām.

7.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski to nosaka, un displejā parādās attiecīgais slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc

tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, sildīšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.



Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai uz indukcijas plītim. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

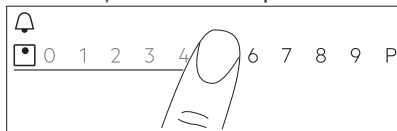
7.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētas gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvēles simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

7.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie **P** vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.



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

7.6 OptiHeat Control(trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ BRĪDINĀJUMS!

III / II / I Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Kad gatavošanas zona ir karsta, iedegas indikatori III / II / I. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

7.7 Taimers



Laika atskaites taimeris


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


Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.



3. Nospiediet


Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet , lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz .

5. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.


Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .



Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie  pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.


Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet .
3. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.



Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie  pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Hronometrs

Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.


1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.

Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu to manuāli, pieskarieties pie , uznirstošajā logā atlasiet Atiestatīt. Funkcija sāk skaitīt no **0**. Lai iestatītu funkcijai Pauze uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie  un uznirstošajā logā atlasiet Pauze. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

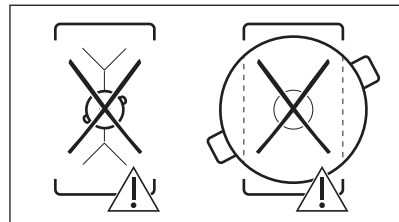
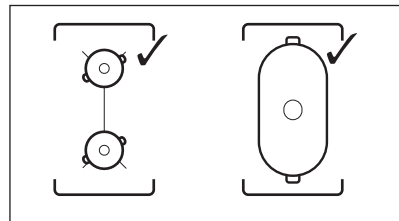
7.8 Funkcija Bridge


Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Jūs varat izmantot šo funkciju, izmantojot lielākus ēdiena gatavošanas traukus.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet karstumu.

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





Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.


7.9 || Pauze


Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai

 un  simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Iedegas . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties .

Funkcija pārtrauc PowerBoost darbību. Augstākā karsēšanas pakāpe atkārtoti

aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie .

7.10 Bloķēšana

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

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.


Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes.




Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

7.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušū plīts ieslēgšanu un lietošanu.



1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdži pozīcijā ieslēgt un pieskatieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdži pozīcijā izslēgt.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.


7.12 Gatavošanas palīgs

Šī funkcija regulē temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. To var aktivizēt tikai kreisajai priekšējai gatavošanas zonai vai abām kreisās zonas pusēm, izmantojot apvienošanas funkciju.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Gatavošanas palīgs un sarakstā izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu. Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
 - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
 - Jūs varat iestatīt taimera funkciju. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, jūs varat aktivizēt taimeri.
 - Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi.
3. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu un aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Labi. Lai pastāvīgi deaktivizētu logu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie  un


Stop vai pieskarieties pie  un atlasiet Gatavošanas palīgs, izvēlieties jebkuru ēdiena veidu un pieskarieties pie Stop.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.13 Atkušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Plīts funkcijas > Atkušana no saraksta.
3. Pieskarieties Start.
Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet  vai .

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie zonas izvēles simbola un tad pieskarieties pie Stop.

7.14 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru.

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties H1.



Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiek deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, IZSLĒDZIET un vēlreiz IESLĒDZIET abas ierīces.

| Re- žīms | Auto- māti- skais apgai- smo- jums | Vārīšana ¹⁾ | Cepšana ²⁾ |
|------------------|---|------------------------|-----------------------|
| H0 | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H1 | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H2 ³⁾ | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H3 | Izslēgts | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums |
| H4 | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H5 | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 2. ventilatora ātrums |
| H6 | Izslēgts | 2. ventilatora ātrums | 3. ventilatora ātrums |

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.


Režīmu maiņa

Ja jūs neapmierina trokšņa līmenis/ventilatora ātrums, varat pārslēgt režīmus manuāli.

1. Nospiediet .

Atlasiet iestatījumi >Hob²Hood no saraksta.


2. Izvēlieties atbilstošu režīmu.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejausi aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

7.15 Valoda


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.


2. Atlasiet lestatījumi >Uzstādīšana > Valoda no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošo valodu no saraksta. Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie . Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspēdējo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošo valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.16 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet lestatījumi > Uzstādīšana> Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.17 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet lestatījumi >Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.18 Jaudas ierobežojums

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī (7200 W).


Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.



Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudas līmeni.



Ja jaudas līmenis ir iestatīts uz 1500 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu Gatavošanas palīgs funkciju. Ja jaudas līmenis ir zemāks nekā 7200 W, Gatavošanas palīgs darbības laikā jūs nevarat aktivizēt nevienu citu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet lestatījumi > Uzstādīšana > Jaudas pārvaldība un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni no 1500 W līdz 7200 W.

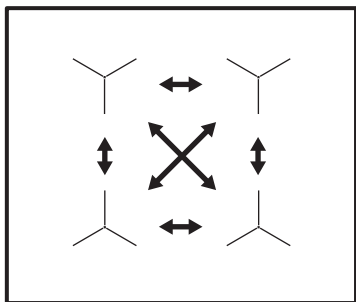
Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga vai atkārtoti pieskarieties pie <.

7.19 Jaudas pārvaldība

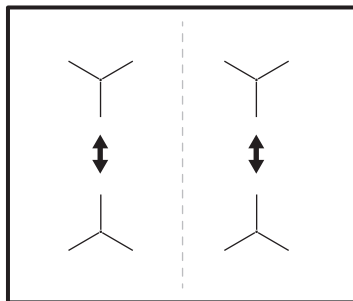
- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Skatiet ilustrāciju.
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3600 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām un cepeškrāsni, kas pieslēgta tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3600 W.
- Funkcija samazina jaudu citām gatavošanas zonām, kas pieslēgtas pie tās pašas fāzes, kura ietekmē pieejamās sildīšanas pakāpes.
- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Jaudas pārvaldība ar funkciju Jaudas ierobežojums

Iestatot funkciju Jaudas ierobežojums uz **6000 W vai mazāk**, plīts jauda tiek sadalīta starp visām gatavošanas zonām.



Iestatot funkciju Jaudas ierobežojums uz **vairāk nekā 6000 W**, plīts jauda tiek sadalīta starp divām gatavošanas zonām pa pāriem.



8. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki

Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīd katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītnī, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestafta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

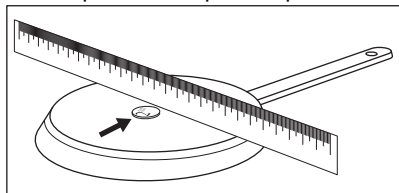
- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaūšu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

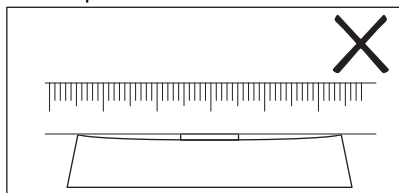
8.2 Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

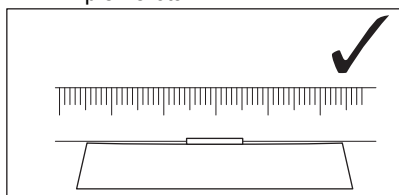
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



- b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



8.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem (“sendviča” uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

8.4 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

8.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|---|---------------------|-------------------------------------|
| 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā. | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku. |
| 1 - 2 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |
| 1 - 2 | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatvojiet traukā ar uzliktu vāku. |

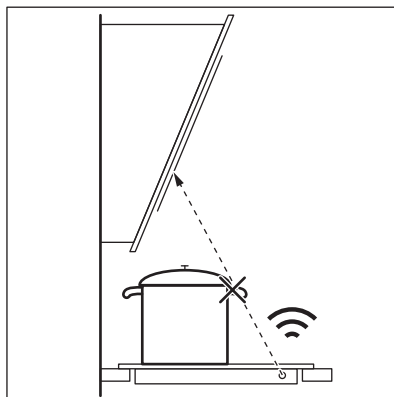
| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|---|---------------------|---|
| 2 - 3 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 3 - 4 | Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 4 - 5 | Kartupeļu tvaicēšana. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 4 - 5 | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas. |
| 6 - 7 | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 7 - 8 | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki. | 5 - 15 | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 9 | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā. | | |
| P | Lielā ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

8.6 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.




Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood
Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo

funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

9.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts

bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šlakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.


10. PROBLĒMRISINĀŠANA





BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektroīklam vai tā ir pieslēgta elektroīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektroīklam. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| | Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā. | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|---|---|
| | Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Displejs nereaģē uz pieskārienu. | Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets. | Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīrieties displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem. |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta. | Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka. |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators. | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi. | Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi. | Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu. |
| | Jaudas ierobežojums līmenis ir pārāk zems. | Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. |
| Sensora lauks sakarst. | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem. | Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām. |
| Nedarbojas Hob ² Hood. | Nosegts vadības panelis. | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli. |
| Hob ² Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma. | Ir aktivēts H1 režīms. | Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms. |
| Darbojas Hob ² Hood režīmi H1–6, bet gaisma ir izslēgta. | Var būt radusies problēma ar spuldzi. | Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iestatīta nepareiza valoda. | Valodu var mainīt nejauši. | Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Nodzēst visus iestatījumus no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|--|---|
| Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies. | Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu. | Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Parādās  un ziņojums. | Darbojas Bloķēšana. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Parādās O - X - A. | Darbojas Bēnu drošības funkcija. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
|  mirgo. | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks. | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati". |
| Iedegas  un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda. | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |
| Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs. | Gatavošanas trauka apakša nav saderīga ar indukcijas plīts virsmu. | Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IAE64843FB
 Veids 61 B4A 01 CD
 Indukcija 7.2 kW
 Sēr. Nr.
 AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 597 561 00
 220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
 Ražots: Vācija
 7.2 kW



11.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

11.3 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā karsēšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|------------------|--|----------------|--|---|
| Kreisā priekšā | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Kreisā aizmugurē | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Labā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

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

12. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija*

| | | |
|---|-----------------------|---------------|
| Modeļa identifikācija | IAE64843FB | |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma | |
| Gatavošanas zonu skaits | 4 | |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija | |
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Kreisā priekšā | 21,0 cm |
| | Kreisā aizmugurē | 21,0 cm |
| | Labā priekšā | 14,5 cm |
| | Labā aizmugurē | 18,0 cm |
| Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Kreisā priekšā | 188,9 Wh / kg |
| | Kreisā aizmugurē | 188,9 Wh / kg |
| | Labā priekšā | 183,4 Wh / kg |
| | Labā aizmugurē | 178,8 Wh / kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.


12.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.

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

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 170 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 173 |
| 3. МОНТАЖА..... | 175 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 177 |
| 5. КРАТКО УПАТСТВО | 178 |
| 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА..... | 179 |
| 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 180 |
| 8. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 186 |
| 9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 189 |
| 10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... | 190 |
| 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ..... | 192 |
| 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 193 |
| 13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА..... | 194 |

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, или лица без искуство и знаење, освен кога се под надзор или кога имаат добиено упатства за користење на апаратот од страна на лицето кое е одговорно за нивната безбедност.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегаач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за

- готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие

светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- За информации како да се ослободите од апаратот, контактирајте со вашиот дистрибутер, овластено лице од производителот, или локалниот оператор за цврст отпад.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

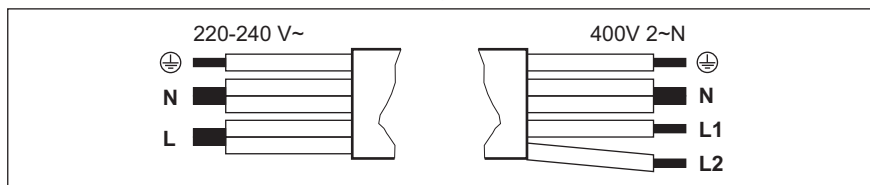
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

Двофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.

2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
 3. Ставете нов завршеток за жица од 1,5 mm² на обичниот завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).
- Пресек на кабелот 1,5 mm²**



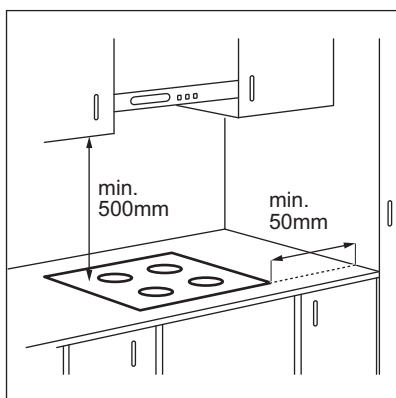
Еднофазно поврзување - 220 - 240 V~

Двофазно поврзување - 400 V 2 ~ N

| Симбол | Еднофазно поврзување - 220 - 240 V~ | Двофазно поврзување - 400 V 2 ~ N | Симбол |
|--------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------|
| | Зелена - жолта | Зелена - жолта | |
| N | Сина и сина | Сина и сина | N |
| L | Црна и кафеава | Црна Кафеава | L1 L2 |

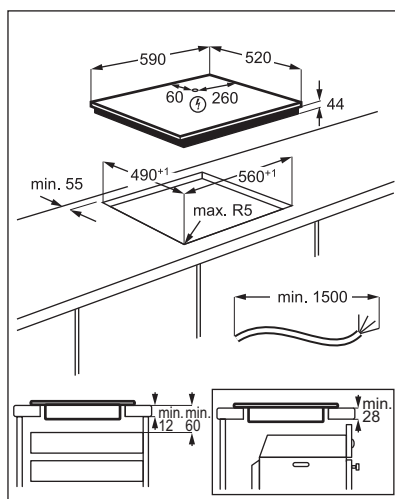
3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се


чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го

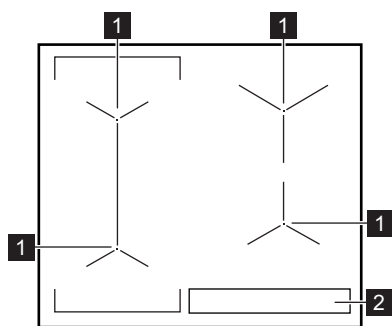
внесете целото име наведено на сликата подолу.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

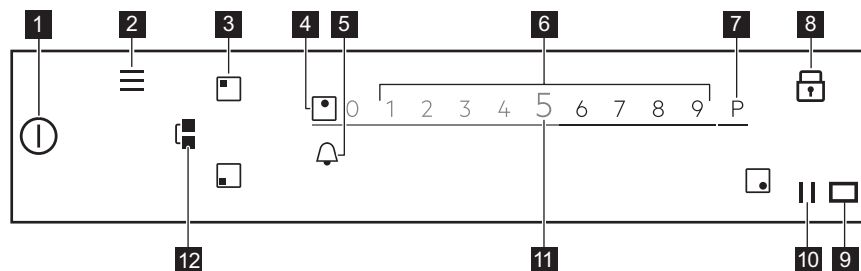
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење












- 1** Индукциска рингла
- 2** Контролна плоча

4.2 Распоред на контролната табла



За да ги видите достапните поставки допрете на соодветниот симбол.


| Симбол | Коментар | |
|--|----------------------|--|
| 1  | ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО | За вклучување и исклучување на плочата за готвење. |
| 2  | Мени | За отворање и затворање на Мени. |
| 3  | Избирање на рингла | За отворање на лизгачот за одбраната зона. |

| Симбол | Коментар |
|--------|--|
| 4 | - Показател за рингла За да прикаже за која рингла лизгачот е активен. |
| 5 |  - За поставување на функциите на тајмерот. |
| 6 | - Лизгач За прилагодување на поставката за јачина на топлина. |
| 7 |  PowerBoost За вклучување на функцијата. |
| 8 |  Заклучување За вклучување и исклучување на функцијата. |
| 9 |  - Прозорот за Hob ² Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја. |
| 10 |  Пауза За вклучување и исклучување на функцијата. |
| 11 | 0 - 9 - За прикажување на моменталната поставка за температура. |
| 12 |  Bridge За вклучување и исклучување на функцијата. |







5. КРАТКО УПАТСТВО

5.1 Користење на екранот


- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.
- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција, време можете да вртите низ листата и/или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се појавуваат повторно.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со

- додатни информации кога ќе ги стартувате. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја  пред да ја вклучите функцијата.
- Прво одберете рингла за да ги вклучите функциите за тајмер.

Корисни симболи за навигација на екран

-  За потврда на изборот или на поставката.
-  За враќање назад / напред едно ниво во Мени.
-  За скролување горе / долу на упатствата на екранот.
-  За да ги активирате / деактивирате опциите.
-  За да го затворите прозорецот кој се појавува.
-  За откажување на поставка.




5.2 Мени структура

Допрете на  за да пристапите и да ги промените поставките на површината за готвење и да вклучите некои функции.

Табелата ја покажува основната структура на Мени.



Мени

| | |
|--------------------------------|---|
| Готвење со помош | |
| Функции на површина за готвење | Топење |
| Нагодувања | Блок. за безбедност на децата |
| | Штоперица |
| | Hob²Hood |
| | H0 - Исклучено H1 - Само светло H2 - Ниска брзина на вентилатор H3 - Автом. Вентилатор - ниско H3 - Автом. Вентилатор - ниско H4 - Автом. Вентилатор - средно H5 - Висока брзина на вентилатор H6 - Автом. Вентилатор - засилува |
| Поставка | Готвење со помош Управ. со енергијата Јазик Тоновни на копчиња Јачина на звучен сигнал Осветленост на екранот |
| Сервисирање | Демо Режим Лиценца Прикажи верзија на софтвер Историја на аларми Ресетирај ги сите нагодувања |

За да излезете од Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете  или .

Кога ќе допрете и задржете некои од опциите достапни во Мени, се појавува

краток опис. Следете ги советите за лесно да се движите низ Мени.

Ако сте на дното од Мени движете се низ листата нагоре и употребе  или допрете  за да го напуштите Мени.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик,

Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.


Можете да ја смените поставката во Мени > Нагодувања > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Активирање и деактивирање

Допрете го  1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

7.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Символот за бела рингла трепка и индуктивната рингла се исклучува автоматски после 2 минути.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

| Поставување температура | Плочата за готвење се исклучува после |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 часа |

| Поставување температура | Плочата за готвење се исклучува после |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 3 - 5 | 5 часа |
| 6 | 4 часа |
| 7 - 9 | 1,5 час |



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Во пласт. ќеси плочата за готвење се исклучува после 4 часа.

7.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на садот.

Откако сте го ставиле тенџерето на одбраната рингла површината за готвење автоматски го детектира и на екранот се појавува соодветниот лизгач. Лизгачот е видлив 8 секунди, после тоа време екранот се враќа на главниот преглед. За да го затворите лизгачот допрете го екранот надвор од областа на лизгачот.

Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да се ограничени. Погледнете во „Управ. со енергијата“.



Проверете дали тенџерето е погодно за индуктивни плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на тенџерето во „Технички податоци“.

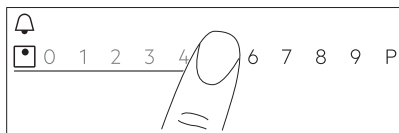
7.4 Поставување температура

1. Вклучете ја површината за готвење.
2. Ставете го тенџерето на одбраната рингла.

Лизгачот за активна рингла се појавува на екранот и е активен 8 секунди.

3. Допрете или лизгакте со прст за да ја поставите посакуваната поставка за јачина на топлина.

Симболот светнува црвено и станува поголем.



Исто така може да ја смените поставката за јачина додека готвите. Допрете го симболот за одбирање на рингла на главниот преглед на контролната плоча и движете го прстот налево или надесно (за да ја намалите или зголемите поставката за јачина).

7.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукциска рингла; зависи од големината на садот за готвење.

Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

1. Прво допрете го симболот за посакуваната рингла.
2. Допрете го **P** или лизнете со Вашиот прст на десно за да ја вклучите функцијата за одбраната рингла.

Симболот светнува црвено и станува поголем.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

7.6 OptiHeat Control(Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

III / II / I Се додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите III / II / I се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

7.7 Тајмер



Тажмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
2. допрете го симболот за рингла.
3. Допрете



Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Допрете го за да ја вклучите функцијата.


Симболите се менуваат во

5. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и/или минути).
6. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .


За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на **0**. Во друг случај,

допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.



Потсетник во минути


Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

1. Одберете било која рингла. Соодветниот лизгач се појавува на екранот.
2. Допрете . Мениот со тајмерот се појавува на екранот.
3. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и минути).
4. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.



Штоперица

Функцијата автоматски стартува со броењето одма откако ќе ја вклучите ринглата. Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

1. Допрете го  за да стигнете до Мени.

2. Лизгајте го Мени за да одберете Нагудувања > Штоперица.


3. Допрете го прекинувачот за да ја вклучите / исклучите функцијата.

Функцијата не запира кога ќе го тргнете тенџерето. За да ја ресетирате функцијата и да ја стартувате одново рачно допрете на , одберете Ресетирај од прозорецот којшто се појавува. Функцијата почнува да брои од **0**. За да Пауза функцијата за една сесија на готвење допрете на  и одберете Пауза од прозорецот. Одберете Почеток за да продолжете со броењето.

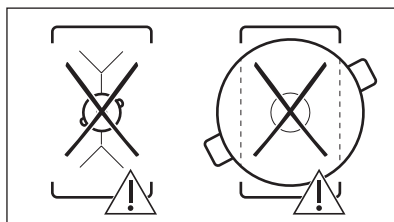
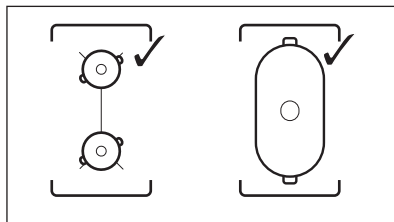
7.8 функција Bridge


Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина.

Можете да ја користите функцијата со голем сад за готвење.

1. Ставете го садот за готвење на две рингли. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата. Символот на ринглата се менува.
3. Поставете ја поставката за подгревање.



Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.




За да ја деактивирате функцијата: допрете . Ринглите работат независно.


7.9 || Пауза


Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.


Кога функцијата е активна, само симболите  и  може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.


За да ја исклучите функцијата, допрете го .


Функцијата запира PowerBoost. Највисоката поставка на јачина се вклучува повторно кога повторно ќе го допрете .

7.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја деактивирате функцијата, задржете го  за 3 секунди.




Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и функцијата.

7.11 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.



2. Одберете Нагодувања > Блок. за безбедност на децата од листата.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите А-О-Х по азбучен ред за да ја вклучите функцијата. За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.


7.12 Готвење со помош

Оваа функција ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Може да биде вклучена само за левата предна рингла или за двете рингли на лево кога се премостени.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Готвење со помош и проверете го видот храна што сакате да го подготвите од листата. За секој вид храна има неколку достапни опции. Следете ги упатствата прикажани на екранот.
 - Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите фабричките поставки.
 - Може да ја поставите функцијата на тајмерот. Кога тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура, може да го активирате тајмерот.
 - Може да го смените фабричкото ниво на јачина на топлина.
3. Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. За да го затворите прозорецот и да ја започнете функцијата допрете на ОК. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја пред да ја вклучите функцијата.


За да ја запрете функцијата допрете  и Крај или допрете  и одберете Готвење


со помош, одберете каков било вид храна и допрете на Крај.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.13 Топење

Оваа функција може да ја користите за топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. Може да ја користите функцијата само за една рингла истовремено.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Функции на површина за готвење > Топење од листата.
3. Допрете Почеток.
Треба да ја одберете посакуваната рингла.
Ако ринглат е веќе активна се појавува прозорец. Откажете ја претходно поставената поставка за да ја вклучите функцијата.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

За да ја запрете функцијата допрете го симболот за одбирање на ринглата и потоа допрете на Крај.

7.14 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење.

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Плочата за готвење е почетно поставена на Н5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот. Можете да ја поставите површината за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на Н1.



Ако ја смените брзината на вентилаторот на хаубата, стандардната врска со површината за готвење е исклучена. За да ја обновите врска, ИСКЛУЧЕТЕ ги и ВКЛУЧЕТЕ ги двата апарата повторно.

| Режим | Автоматско светло | Вриење ¹⁾ | Пржење ²⁾ |
|------------------|-------------------|------------------------|------------------------|
| Н0 | Исклучи | Исклучи | Исклучи |
| Н1 | Вклучи | Исклучи | Исклучи |
| Н2 ³⁾ | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| Н3 | Вклучи | Исклучи | Брзина на вентилатор 1 |
| Н4 | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| Н5 | Вклучи | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 2 |
| Н6 | Вклучи | Брзина на вентилатор 2 | Брзина на вентилатор 3 |

1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.


Менување на режими

Ако не сте задоволни со нивото на бука / брзина на вентилаторот, можете да ги смените рачно режимите.

1. Допрете .

Одберете Нагодувања >Hob²Hood од листата.

2. Одберете го соодветниот режим.

За да излезете од Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.


Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.


7.15 Јазик

1. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.

2. Одберете Нагодувања >Поставка > Јазик од листата.


3. Одберете соодветен јазик од листата.


Ако изберете погрешен јазик, допрете . Се појавува листа. Одберете ја третата опција од горе, потоа претпоследната опција. Потоа, одберете ја втората опција. Скролајте надолу за да одберете соодветен јазик од листата. На крај, изберете ја опцијата од десната страна.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.16 Тоновни на копчиња / Јачина на звучен сигнал

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитура или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка > Тоновни на копчиња / Јачина на звучен сигнал од листата.
3. Одберете ја соодветната опција.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.17 Осветленост на екранот

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 4 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 4 е за највисоко.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Осветленост на екранот од листата.
3. Одберете го соодветното ниво.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.18 Ограничување на јачината


На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина (7200 W.). Можете да ја смените максималната моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.




Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.



Ако нивото на јачина е поставено на 1500 W, не можете да активирате ниту една функција од Готвење со помош. Ако нивото на јачина е пониско од 7200 W, не можете да активирате друга зона за готвење кога работи Готвење со помош.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.

2. Одберете Нагодувања > Поставка > Управ. со енергијата и одберете ја соодветното ниво на јачина помеѓу 1500 W и 7200 W.

За да излезете од Мени допрете ја десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува или допрете неколку пати на .

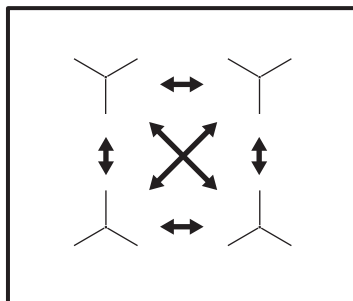
7.19 Управ. со енергијата

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Видете ја илустрацијата.
- Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3600 W.
- Функцијата ја распределува јачината помеѓу ринглите поврзани со истата фаза.
- Функцијата се активира кога целосното електрично напојување на ринглите поврзано со една фаза надминува 3600 W.
- Функцијата ја зголемува моќта на другите рингли поврзани со истата фаза, којшто има влијание врз достапната поставка за јачина.
- Максималната поставка за јачина е видлива на лизгачот. Само бројките во бело се активни.
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

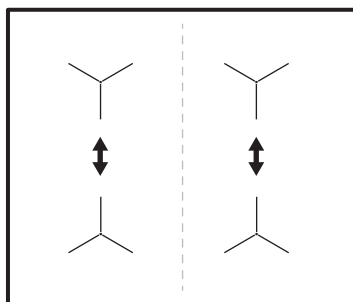
Управ. со енергијата со функција Ограничување на јачината

Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на јачината на **6000 W** или

помалку, јачината на површината за готвење е поделена помеѓу сите рингли.



Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на јачината на **повеќе од 6000 W**, јачината на плочата е поделена помеѓу две рингли во пар.



8. ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодено од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

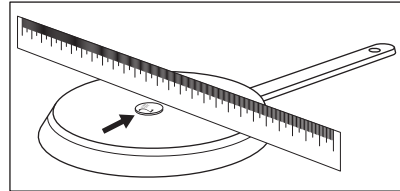


Видете во „Технички податоци“.

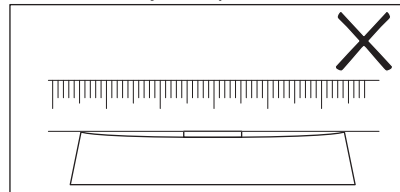
8.2 Правилни тави за Пржење функцијата

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавчето е правилно:

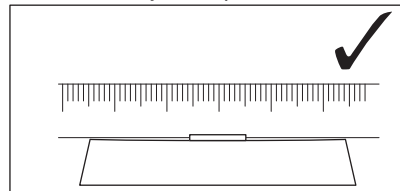
1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете ленир на дното на садот.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 Евро центи (или друга паричка со слична дебелина) помеѓу ленирот и дното на садот.



- a. Садот е несоодветен за користење ако можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



- b. Тавата е правилна за користење ако не можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



8.3 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

- кликање: се појавува електрично префрлување, тенџерото е откриено откако сте го ставиле на површината за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звучите се нормални и не се знак за неисправност.

8.4 Ќко Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

8.5 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

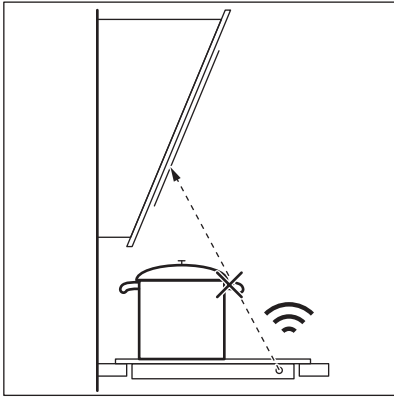
| Поставки за подгревање | Употребете за да: | Време (мин) | Совети |
|------------------------|--|----------------------|---|
| 1 | Чувајте ја зготвената храна топла. | како што е неопходно | Ставете капак на садот за готвење. |
| 1 - 2 | Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин. | 5 - 25 | Промешувајте одвреме-навреме. |
| 1 - 2 | Зацврстување: меки омлети, печени јајца. | 10 - 40 | Готвење покриено со капак. |
| 2 - 3 | Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења. | 25 - 50 | Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето. |
| 3 - 4 | Гответе на пареа зеленчук, риба, месо. | 20 - 45 | Додајте неколку големи лажици течност. |
| 4 - 5 | Гответе компири на пареа. | 20 - 60 | Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири. |
| 4 - 5 | Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. | 60 - 150 | До 3 литри течност плус состојки. |
| 6 - 7 | Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. | како што е неопходно | Завртете на половина време. |
| 7 - 8 | Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли. | 5 - 15 | Завртете на половина време. |
| 9 | Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза. | | |
| P | Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена. | | |

8.6 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата е само пример.




Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.

- Користете специјална гребалка за стаклото.

9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругалко за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор,

- вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

- Површината на плотната за готвење има хоризонтални засеци. Исчистете ја плочата за готвење со влажна крпа и малку детергент со бавно движење од лево на десно. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа од лево на десно.



10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Што да се направи ако...

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење. | Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана. | Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски. |
| | Избил осигурувач. | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
| | Не поставувајте ја јачината за топлина за време од 60 секунди. | Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди. |
| | Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време. | Допрете само едно сензорско поле. |
| | Пауза е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Екранот не реагира на допир. | Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет. | Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исключете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња. | Отстранете го предметот од сензорските полиња. |
| Плочата за готвење се исклучува. | Сте ставиле нешто на сензорското поле  . | Отстранете го предметот од сензорското поле. |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина. | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење. | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар. |
| Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина. | Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина. | Прво намалете ја јачината на другата рингла. |
| | Нивото на Ограничување на јачината е премногу ниско. | Променете ја максималната јачина во Мени. Погледнете во „Дневна употреба“. |
| Сензорското поле се вжштува. | Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите. | Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно. |
| Hob²Hood не работи. | Сте ја покриле контролната плоча. | Отстранете го предметот од контролната плоча. |
| Hob²Hood работи, но само светлото свети. | Сте го активирале режим H1. | Сменете го режим H2 со H6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим. |
| Hob²Hood режимите H1 - H6 работат, но светлото е исклучено. | Можеби има проблем со светлото во светилката. | Контактирајте со овластен сервисен центар. |
| Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата. | Звучите се исклучени. | Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Поставен е погрешен јазик. | Го сменивте јазикот по грешка. | Ресетирајте ги сите функции во фабрички поставки. Одберете Ресетирај ги сите наредувања од Мени. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. Поставете ги Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал. |
| Ринглата се исклучува. Се појавува порака со предупредување која кажува дека ринглата се исклучува. | Автоматско исклучување ја деактивира ринглата. | Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“. |
|  и се прикажува порака. | Заклучување е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Се појавува O - X - A. | Блок. за безбедност на децата е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> трепка. | Нема сад за готвење на ринглата. | Ставете сад за готвење на ринглата. |
| | Садот за готвење е несоодветен. | Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Помош и совети“. |
| | Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата. | Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“. |
| <input type="checkbox"/> и се прикажува број. | Има грешка кај плочата за готвење. | Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако <input type="checkbox"/> се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар. |
| Можете да слушнете постојан звучен сигнал. | Електричното поврзување е неправилно. | Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата. |
| Садовите се загреваат подолго од 5 мин. | Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција. | Користете садови за готвење со правилно (рамно, магнетно) дно. Видете во „Помош и совети“. |

10.2 Ако не можете да најдете решение...


Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

11.1 Плочка со спецификации

Модел IAE64843FB
Тур 61 B4A 01 CD
Индукција 7.2 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 597 561 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во: Германија
7.2 kW


11.2 Лиценца за софтвер

Софтверот вклучен во овој производ се состои од софтвер заштитен со авторски права, кој е лиценциран согласно BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете ја целосната копија на лиценцата во: Мени > Нагодувања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да го преземете оригиналниот код од софтверот со отворен код следејќи го линкот кој се наоѓа на веб-страницата на производот.

11.3 Спецификации за ринглите

| Рингла | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално траење [мин.] | Дијаметар на сад за готвење [mm] |
|--------------|--|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Лев преден | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Лев заден | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Десен преден | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Десен заден | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

12.1 Информации за производ*

| | | |
|--|---------------------------|-------------|
| Идентификација на модел | IAE64843FB | |
| Тип на плоча за готвење | Вградена плоча за готвење | |
| Број на рингли | 4 | |
| Технологија на подгревање | Индукција | |
| Дијаметар на кружни рингли (Ø) | Лев преден | 21,0 cm |
| | Лев заден | 21,0 cm |
| | Десен преден | 14,5 cm |
| | Десен заден | 18,0 cm |
| Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking) | Лев преден | 188,9 Wh/kg |
| | Лев заден | 188,9 Wh/kg |
| | Десен преден | 183,4 Wh/kg |
| | Десен заден | 178,8 Wh/kg |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob) | 185,0 Wh/kg | |

* За Европска Унија согласно Регулатива на ЕУ 66/2014. За Белорусија според STB 2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.


Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.


12.2 Штедење на енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 195 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 198 |
| 3. INSTALAREA..... | 200 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 202 |
| 5. GHID RAPID | 203 |
| 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 204 |
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 204 |
| 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 210 |
| 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 213 |
| 10. DEPANAREA..... | 213 |
| 11. DATE TEHNICE..... | 215 |
| 12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 216 |
| 13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 217 |

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice și senzoriale reduse sau neexperimentate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.

- Utilizați doar accesoriile recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte

metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt

adevrate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind eliminarea aparatului, contactați distribuitorul, persoana autorizată a producătorului sau firma locală pentru deșeuri solide.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu:

H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

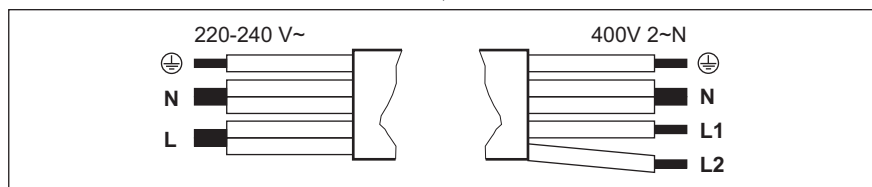
Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.

3. Aplicați un nou manșon al cablului de 1,5 mm² pe capătul comun al cablului (este necesară o sculă specială).

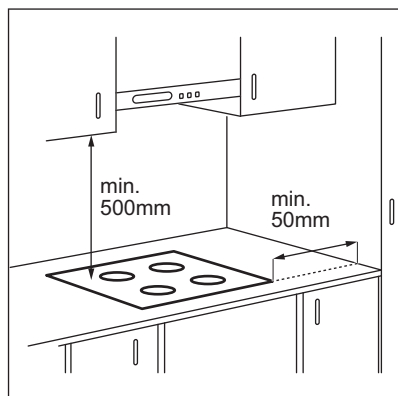
Secțiune transversală a cablului 1,5 mm²



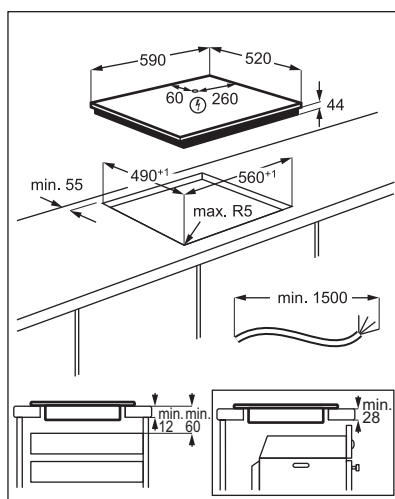
| Conexiune monofazată – 220 – 240 V~ | | Conexiune cu două faze - 400 V 2 ~ N | |
|-------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|----|
| | Verde - galben | Verde - galben | |
| N | Albastru și albastru | Albastru și albastru | N |
| L | Negru și maro | Negru | L1 |
| | | Maro | L2 |

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



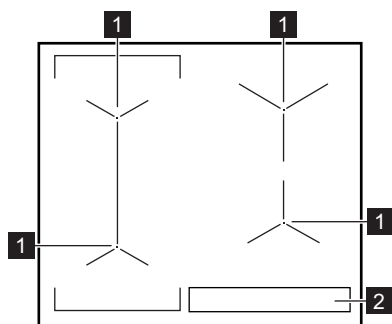
Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

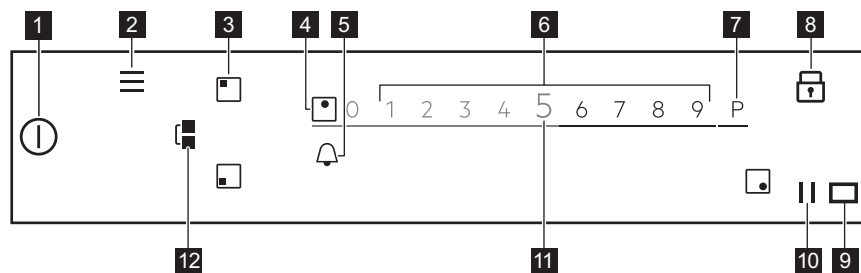
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire






- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Structura panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

| Simbol | Comentariu |
|--------|---|
| 1 | Pornit/Oprit Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2 | Meniu Pentru a deschide și închide Meniu. |
| 3 | Selectarea zonei Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată. |
| 4 - | Indicator zonă Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ. |
| 5 | - Pentru a seta funcțiile cronometru. |
| 6 - | Glisor Reglați nivelul de căldură. |
| 7 | PowerBoost Pentru a activa funcția. |
| 8 | Blocare Pentru activarea și dezactivarea funcției. |

| Simbol | Comentariu | |
|--|------------|--|
| 9  | - | Fereastra comunicatorului cu semnal infraroșu Hob ² Hood. Nu o acoperiți. |
| 10  | Pauză | Pentru activarea și dezactivarea funcției. |
| 11 0 - 9 | - | Pentru a afișa nivelul de căldură curent. |
| 12  | Bridge | Pentru activarea și dezactivarea funcției. |

5. GHID RAPID

5.1 Utilizarea afișajului







- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare. Pentru a

dezactiva fereastra pop-up permanent,


bifați  înainte de a activa funcția.

- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj

| | |
|---|--|
|  | Pentru confirmarea selecției sau setării. |
|  | Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu. |
|  | Pentru a derula în sus / jos prin instrucțiunile de pe afișaj. |
|  | Pentru a activa / dezactiva opțiunile. |
|  | Pentru a închide fereastra pop-up. |
|  | Pentru anula o setare. |


5.2 Meniu structură


Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru a activa unele funcții. Tabelul prezintă structura de bază Meniu.

Meniu



| | |
|-----------------|--------|
| Gătire asistată | |
| Funcții plită | Topire |

| | |
|-----------------------|--|
| Setări | Blocare acces copii |
| | Temporizator |
| Hob [®] Hood | H0 - Oprit H1 - Doar lumină H2 - Viteză ventilator redusă H3 - Ventilator automat redus H3 - Ventilator automat redus H4 - Ventilator automat mediu H5 - Ventilator automat ridicat H6 - Ventilator automat accelerat |
| Configurare | Gătire asistată Management putere Limba Tonul de la taste Volum la apăsare pe taste Luminozitate display |
| Service | Modul Demo Licență Afișare versiune SW Istoric alarme Reseteaza setarile |

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Atunci când atingeți și țineți apăsată unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o scurtă descriere. Urmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

Dacă vă aflați în partea de jos a Meniu derulați lista în sus și utilizați  sau atingeți  pentru a părăsi Meniu.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.


Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

7.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

| Nivelul de căldură | Plita se dezactivează după |
|--------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 5 | 5 ore |
| 6 | 4 ore |
| 7 - 9 | 1,5 ore |



Atunci când folosiți La tigaie, plita se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Sous-vide, plita se dezactivează după 4 ore.

7.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate. Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătire selectată, plita o detectează automat și glisorul respectiv apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală.

Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei glisorului.

Atunci când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

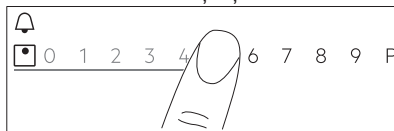


Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

7.4 Nivelul de căldură

- Activați plita.
- Puneți vasul pe zona de gătit selectată. Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.
- Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



De asemenea, puteți schimba nivelul de căldură în timpul gătitului. Atingeți simbolul de selectare a zonei de pe vizualizarea principală a panoului de comandă și mutați degetul spre stânga sau dreapta (pentru a reduce sau crește nivelul de căldură).

7.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție și depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

- Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
- Atingeți **P** sau glisați degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați nivelul de căldură.



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

7.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

AVERTISMENT!

III / II / I Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele III / II / I apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

7.7 Cronometru



Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonei.
3. Atingeți .
Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.
4. Verificați pentru a activa funcția.

Simbolurile se schimbă în .

5. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și/sau minute).

6. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți pentru a opri semnalul.

pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de

căldură la 0. Alternativ, atingeți din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează.

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.

2. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și minute).

4. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți pentru a opri semnalul.


pentru a opri semnalul.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți din

stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Temporizator

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătire. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.


1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Temporizator.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni/opri funcția.

Funcția nu se oprește atunci când ridicăți vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la 0. Pentru Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătire atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.

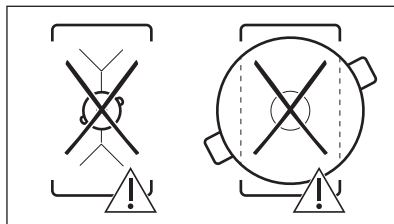
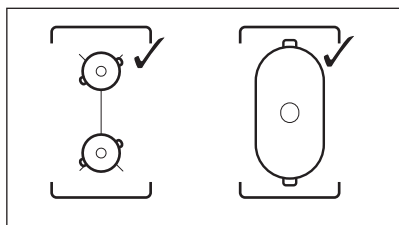
7.8 Funcția Bridge


Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură.

Puteți utiliza funcția cu vase mari.

1. Puneți vasul pe cele două zone de gătit din partea stângă. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.
2. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul zonei se schimbă.
3. Setati nivelul de căldură.



Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei.





Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

7.9 || Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile  și . Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Pentru activarea funcției atingeți .  se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția atingeți .


Funcția oprește PowerBoost. Nivelul maxim de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

7.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți .


Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.




Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

7.11 Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.



7.12 Gătire asistată


Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Acesta poate fi activat doar pentru zona de gătit stânga față sau pentru ambele zone din stânga când sunt făcute punte.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gătire asistată și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.

Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.

- Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
 - Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
 - Puteți modifica nivelul implicit de căldură.
3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți OK. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați înainte de a activa funcția.


Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gătire asistată, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

7.13 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start.
Trebuie să selectați zona de gătit dorită. Dacă zona de gătit este deja activă, apare o fereastră pop-up. Revocați nivelul de căldură anterior pentru a activa funcția.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

7.14 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina dacă selectați H1.



Dacă modificați viteza ventilatorului hotei, conexiunea implicită cu plita se dezactivează. Pentru a reactiva funcția, OPRIȚI și PORNIIȚI din nou ambele aparate.

| Mod | Iluminare automată | Fierbere ¹⁾ | Prăjire ²⁾ |
|------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| H0 | Oprit | Oprit | Oprit |
| H1 | Pornit | Oprit | Oprit |
| H2 ³⁾ | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H3 | Pornit | Oprit | Viteza ventilatorului 1 |
| H4 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| H5 | Pornit | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 2 |
| H6 | Pornit | Viteza ventilatorului 2 | Viteza ventilatorului 3 |


1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.


3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.

1. Atingeți .
 Selectați Setări > Hob²Hood din listă.


2. Alegeți modul corespunzător.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.


Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

7.15 Limba

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.


Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Apare o listă. Selectați a treia opțiune din partea de sus, apoi penultima opțiune. Apoi alegeți a doua opțiune. Derulați pentru a alege limba adecvată din listă. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.


Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.16 Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.


Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.


Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.17 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Luminozitate display din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.18 Limitare putere

Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil (7200 WW). Puteți

modifică puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.





Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.



Dacă nivelul puterii este setat la 1500 W, nu puteți activa nicio funcție de la Gătire asistată.

Dacă nivelul de putere este mai mic de 7200 W, nu puteți activa nicio altă zonă de gătit atunci când Gătire asistată funcționează.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
 2. Selectați Setări > Configurare > Management putere și alegeți nivelul de putere adecvat între 1500 W și 7200 W.
- Pentru a părăsi Meniu atingeți partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up sau atingeți  în mod repetat.

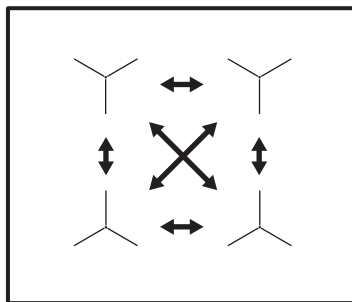
7.19 Management putere

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3600 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătire conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3600 W.
- Funcția scade puterea celorlalte zone de gătit conectate la aceeași fază, care influențează nivelul de căldură disponibil.

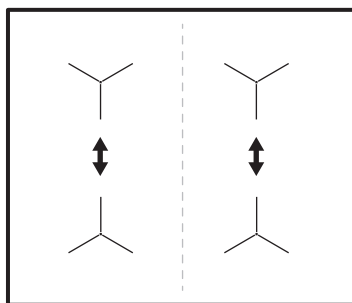
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active numai cifrele cu alb.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Management putere cu funcția Limitare putere

Atunci când setați funcția Limitare putere la **6000 W sau mai puțin**, puterea plitei este împărțită între toate zonele de gătire.



Atunci când setați funcția Limitare putere la **mai mult de 6000 W**, puterea plitei este împărțită între cele două zone de gătire în pereche.



8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

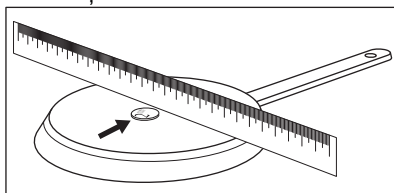


Consultați „Date tehnice”.

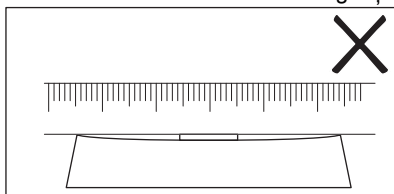
8.2 Cratițe adecvate pentru funcția La tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

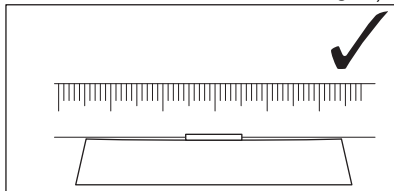
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



8.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocniri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

8.4 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

8.5 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este

liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|--------------------|--|-------------------|---|
| 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 2 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |
| 1 - 2 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 2 - 3 | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. | 25 - 50 | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte. |
| 3 - 4 | Gătire la abur legume, pește, carne. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de lichid. |
| 4 - 5 | Cartofi la abur. | 20 - 60 | Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi. |
| 4 - 5 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 6 - 7 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chifttele, cârnați, ficat, roux, ouă, ciățite, gogoși. | dacă este necesar | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 7 - 8 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 9 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

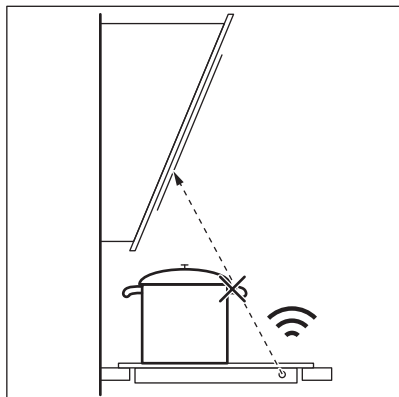
8.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.

- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.




Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul .

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

9.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate

deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.





10. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|--|--|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare. |
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |
| | Nu setați nivelul de încălzire timp de 60 de secunde. | Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde. |
| | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeți doar un singur câmp cu senzor. |
| | Pauză funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Afișajul nu reacționează la atingere. | O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect. | Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic. | Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. | Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor. |
| Plita se dezactivează. | Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①. | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor. |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde. | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat. |
| Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură. | O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat. | Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone. |
| | Limitare putere Nivelul este prea scăzut. | Schimbați puterea maximă în Meniu. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Câmpurile cu senzori devin încinse. | Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane. | Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil. |
| Hob ² Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă. | Ați activat modul H1. | Schimbați modul la H2 - H6 sau așteptați să pornească modul automat. |
| Modurile Hob ² Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă. | Becul s-ar putea să fie ars. | Contactați un Centru de service autorizat. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|---|--|
| Este setată limba greșită. | Ați schimbat limba din greșeală. | Resetați toate funcțiile la setările inițiale. Selectați Reseteaza setarile din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. Setati Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste. |
| O zonă de gătire se dezactivează. Se aprinde un mesaj de avertizare care spune că zona de gătire se va opri. | Oprirea automată dezactivează zona de gătire. | Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”. |
|  și un mesaj se aprinde. | Blocare funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Apare O - X - A. | Blocare acces copii funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
|  clipește. | Pe zonă nu există niciun vas. | Puneți vasele pe zonă. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |
|  și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat |
| Se aude un semnal sonor bip constant. | Conexiunea electrică nu este corectă. | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația. |
| Vasele se încălzesc mai mult de 5 min. | Fundul vasului nu este compatibil cu inducția. | Folosiți vase cu fundul corect (plat, magnetic). Consultați „Informații și sfaturi”. |

10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

11. DATE TEHNICE

11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IAE64843FB

PNC 949 597 561 00

Tip 61 B4A 01 CD
Inducție 7.2 kW
Nr. ser.....
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în: Germania
7.2 kW



11.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

11.3 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata maximă [min] | Diametrul vasului [mm] |
|----------------|--|----------------|--------------------------------|------------------------|
| Stânga față | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Stânga spate | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dreapta față | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dreapta spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

12.1 Informații produs*

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Identificarea modelului | IAE64843FB | |
| Tipul plitei | Plită încorporată | |
| Numărul zonelor de gătire | 4 | |
| Tehnologie de încălzire | Inducție | |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø) | Stânga față | 21,0 cm |
| | Stânga spate | 21,0 cm |
| | Dreapta față | 14,5 cm |
| | Dreapta spate | 18,0 cm |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga față | 188,9 Wh / kg |
| | Stânga spate | 188,9 Wh / kg |
| | Dreapta față | 183,4 Wh / kg |
| | Dreapta spate | 178,8 Wh / kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

* Pentru Uniunea Europeană conform cu UE 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.


Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.


12.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 218 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 221 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 223 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 226 |
| 5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО | 227 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 228 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 229 |
| 8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 236 |
| 9. УХОД И ЧИСТКА..... | 239 |
| 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 239 |
| 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 242 |
| 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 243 |
| 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 244 |

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не

проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и

накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.

- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключющие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана

производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить

вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.

- Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.

- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.

- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не

используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения.

Табличка с техническими данными находится на дне варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

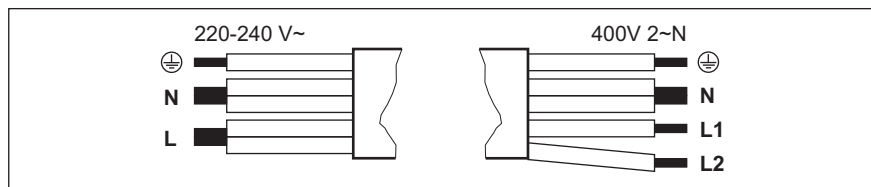
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Двухфазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите изоляцию коричневого и черного кабельного наконечника.
3. Наденьте новую гильзу провода сечением 1,5 мм² на стандартный кабельный наконечник (требуется специальный инструмент).

Сечение кабеля — 1,5 мм²



| Однофазное подключение - 220 - 240 В ~ | | Двухфазное подключение — 400 В 2 ~ N | |
|--|---------------------|--------------------------------------|----|
| | Зеленый – желтый | Зеленый – желтый | |
| N | Синий и синий | Синий и синий | N |
| L | Черный и коричневый | Черный | L1 |
| | | Коричневый | L2 |

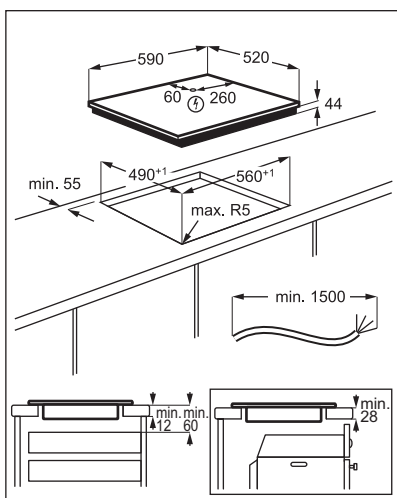
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены

данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвигаемым ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

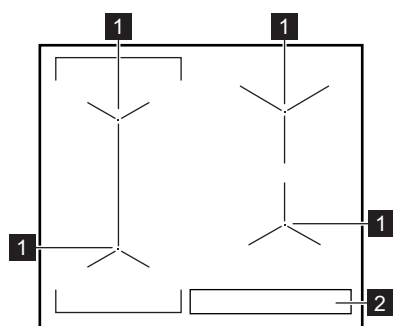


How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



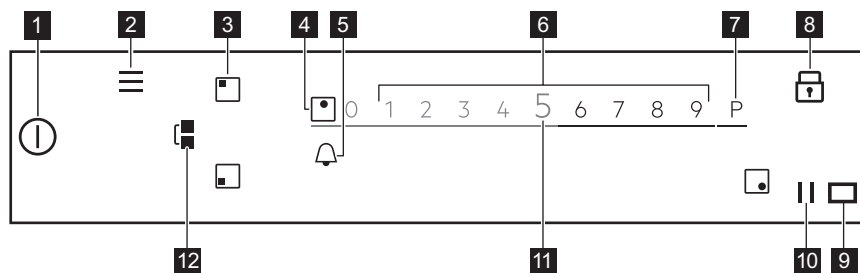
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности







- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

| Символ | Комментарий |
|--------|---|
| 1 | ВКЛ / ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели. |
| 2 | Меню Открытие и закрытие меню Меню. |
| 3 | Выбор конфорки Выбор слайдера для требуемой конфорки. |
| 4 - | Индикация конфорки Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер. |
| 5 | - Установка функций таймера. |
| 6 - | Ползунок Изменение уровня нагрева. |
| 7 | PowerBoost Включение функции. |

| Символ | Комментарий |
|---|--|
| 8  | Блокир. кнопок Включение и выключение функции. |
| 9  | - Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob®Hood. Не закрывайте его посторонними предметами. |
| 10  | Пауза Включение и выключение функции. |
| 11 0 - 9 | - Отображение текущего значения уровня нагрева. |
| 12  | Bridge Включение и выключение функции. |








5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

5.1 Использование дисплея


- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся

- окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

Навигация по дисплею: полезные символы

| | |
|---|---|
|  | Подтверждение выбора или параметра настройки. |
|  | Возврат на один уровень в Меню. |
|  | Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз. |
|  | |
|  | Включение или выключение опций. |
|  | Закрывание всплывающего окна. |
|  | Отмена настройки. |


5.2 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь . Таблица отображает основную структуру Меню.

Меню


Помощь в Приготовлении

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Функции варочной поверхности | Растапливание | |
| Настройки | Защита детей | |
| | Секундомер | |
| | Hob ² Hood | H0 — Выкл H1 — Только освещение H2 — Низкая скорость вентилятора H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H4 — Вент: автовыбор средн. скор. H5 — Вент: автовыбор выс. скор. H6 — Вент: автовыбор повыш. скор. |
| | Настройка | Помощь в Приготовлении Система управления мощностью Выбрать Язык Тоны Кнопок Громкость сигнала Яркость дисплея |
| Сервис | Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки | |


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Если нажать и удерживать в Меню ряд доступных опций, отображается короткое

описание. Для удобства навигации в Меню воспользуйтесь подсказками.

Если вы находитесь внизу Меню, прокрутите список вверх. Для выхода из < коснитесь  или Меню.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо

установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.


Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

7.2 Автоматическое отключение.

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:

| Уровень нагрева | Варочная поверхность выключается через |
|-----------------|--|
| 1 - 2 | 6 часов |

| Уровень нагрева | Варочная поверхность выключается через |
|-----------------|--|
| 3 - 5 | 5 часов |
| 6 | 4 часов |
| 7 - 9 | 1,5 час |



При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

7.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорке варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».



Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

7.4 Уровень нагрева

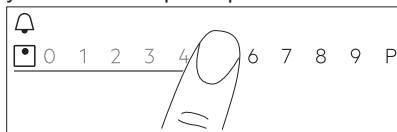
1. Включите варочную поверхность.

- Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

- Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

7.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

- Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
- Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

7.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

III / II / I Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы III / II / I. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

7.7 Таймер



Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.



- Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
- Коснитесь символа конфорки.
- Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
- Проверьте и включите функцию.


Символы изменятся на .

- Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.


Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь  слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.



Таймер


Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.
4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.


Выбор также можно отменить касанием **X**.



Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.


1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.

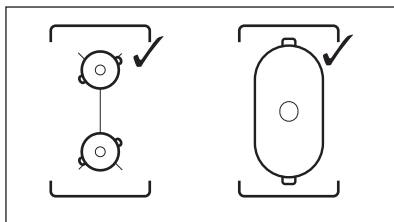
Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления, коснитесь  и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

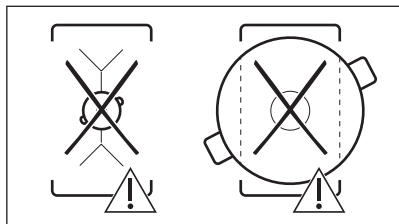
7.8 Функция Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.
3. Установите уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.





Для выключения функции коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

7.9 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование только символов и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию.

Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь .

Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .

7.10 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на .

Для выключения функции коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

7.11 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.



Для оставления Меню коснитесь или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.


7.12 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает температуру для продуктов различных типов и поддерживает ее в ходе приготовления. Она доступна только для передней левой конфорки или для обеих левых конфорок, если они находятся в режиме «Бридж».

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. Вызовите Помощь в Приготовлении и выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
 - Можно коснуться ОК в открывшемся окне и выбрать настройки по умолчанию.
 - Имеется возможность установки функции таймера. Когда посуда достигнет требуемой температуры, можно запустить таймер.
 - Уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
3. Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Для того чтобы закрыть окно и запустить функцию коснитесь ОК. Для


того чтобы навсегда отменить появление окна, поставьте флажок перед включением функции.


Для выключения функции коснитесь  и Останов, или коснитесь , выберите Помощь в Приготовлении, затем выберите любой тип продуктов и коснитесь Останов.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.13 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт. Необходимо выбрать требуемую конфорку. Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

7.14 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима

и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: Н1.



При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обеих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

| Режим | Автоматическое зажигание | Варка ¹⁾ | Жарение ²⁾ |
|------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Н0 | Выкл | Выкл | Выкл |
| Н1 | Вкл | Выкл | Выкл |
| Н2 ³⁾ | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Н3 | Вкл | Выкл | Скорость вентилятора 1 |
| Н4 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Н5 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 2 |

| Ре- жим | Авто- мати- че- ское зажи- гание | Варка ¹⁾ | Жарение ²⁾ |
|------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| H6 | Вкл | Скорость вен- тилятора 2 | Скорость вен- тилятора 3 |

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.


Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Коснитесь .

Выберите в списке Настройки > Hob²Hood .


2. Выберите соответствующий режим.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.


Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7.15 Выбрать Язык

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык.


В случае неверного выбора языка


коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.16 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Тоны Кнопок / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.


Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.17 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.18 Ограничение мощности


Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности (7200 Вт). Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.




Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.



Если для уровня мощности установлено значение 1500 Вт, включить какую-либо функцию в Помощь в Приготовлении невозможно. Если уровень мощности ниже 7200 Вт, то во время работы Помощь в Приготовлении включить любую конфорку невозможно.

1. Коснитесь  на дисплее, чтобы открыть Меню.
2. Выберите последовательно Настройки > Настройка > Система управления мощностью, а затем выберите подходящий уровень мощности от 1500 Вт и 7200 Вт до .

Чтобы выйти из Меню, коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна или несколько раз коснитесь .

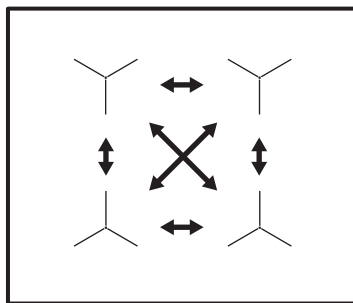
7.19 Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3600 Вт.
- Данная функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается при превышении общей электрической нагрузки конфорок, подключенных к одной фазе, 3600 Вт.

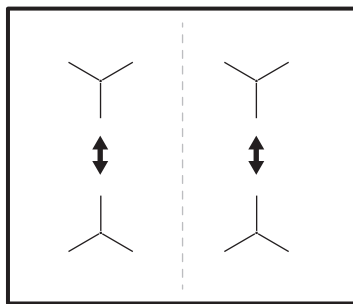
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе, от которой зависят доступные уровни нагрева.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активны только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Система управления мощностью с использованием функции Ограничение мощности

Если для функции Ограничение мощности установлено значение **6000 Вт или менее**, мощность варочной панели распределяется между всеми конфорками.



Если для функции Ограничение мощности установлено значение более **6000 Вт**, мощность варочной панели распределяется между двумя конфорками в паре.



8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда

i

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

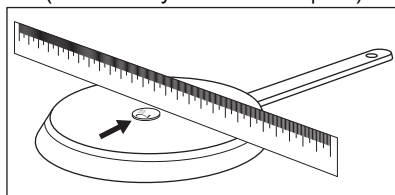
i

См. «Технические данные».

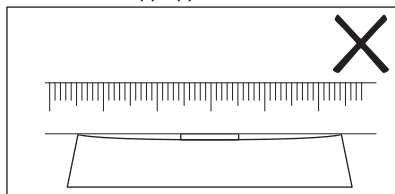
8.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

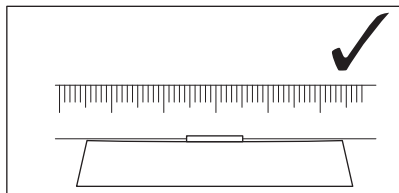
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



8.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

8.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

8.5 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки на-грева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|--------------------|--|---------------------|--|
| 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми. | при необ-ходимо-сти | Накройте кухонную посуду крышкой. |
| 1 - 2 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Время от времени перемешивайте. |
| 1 - 2 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца. | 10 - 40 | Приготовление под крышкой. |
| 2 - 3 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50 | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса. | 20 - 45 | Добавьте несколько столовых ложек жидкости. |
| 4 - 5 | Картофель на пару. | 20 - 60 | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля. |

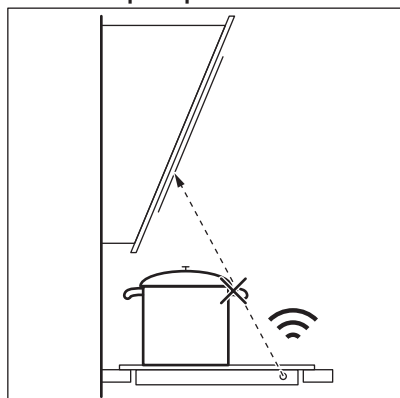
| Настройки нагрева | Используйте для: | Время (мин) | Советы |
|-------------------|---|-------------------|--|
| 4 - 5 | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов. | 60 - 150 | До 3 л жидкости плюс ингредиенты. |
| 6 - 7 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 7 - 8 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. | 5 - 15 | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 9 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. | | |
| P | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена. | | |

8.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ

9. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

9.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.


10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Что делать, если...

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|--|--|--|
| Варочная панель не включается или не работает. | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|--|--|---|
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд. | Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева. |
| | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков. | Коснитесь только одного датчика. |
| | Работает Пауза. | См. раздел «Ежедневное использование». |
| Дисплей не реагирует на касания. | Часть дисплея закрыта, или кнопки расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет. | Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. |
| Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается. | На один или несколько датчиков положили посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчиков. |
| Варочная панель выключается. | На сенсоре  оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчика. |
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Не удается включить максимальный уровень нагрева. | Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева. Слишком низкий уровень Ограничение мощности. | Сначала уменьшите мощность другой конфорки. Измените значение максимальной мощности в Меню. См. раздел «Ежедневное использование». |
| Датчики нагреваются. | Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки. |
| Не работает Hob ² Hood. | Панель управления накрыта. | Снимите посторонний предмет с панели управления. |
| Hob ² Hood работает, но включена только подсветка. | Был включен режим Н1. | Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима. |
| Работают режимы Н1–Н6 системы Hob ² Hood, но подсветка выключена. | Возможно, лампа неисправна. | Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|--|
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал. | Звуковая сигнализация отключена. | Включите звук. См. «Ежедневное использование». |
| Выбран неподходящий язык. | Случайно был изменен язык. | Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала. |
| Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена. | Функция Автоматическое выключение выключает конфорку. | Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование». |
| Высвечивается символ  и сообщении. | Работает Блокир. кнопка. | См. раздел «Ежедневное использование». |
| Отображается «О - X - А». | Работает Защита детей. | См. раздел «Ежедневное использование». |
| мигает  . | На конфорке отсутствует посуда. | Поставьте на конфорку посуду. |
| | Неподходящий тип посуды. | Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации». |
| | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны. | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные». |
| Загорается  и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели. | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Раздается постоянный звуковой сигнал. | Неправильное подключение к электросети. | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |
| Разогрев посуды занимает более 5 минут. | Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях. | Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации». |

10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель IAE64843FB
Тип 61 B4A 01 CD
Индукция 7.2 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 561 00
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
7.2 кВт



11.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

11.3 Спецификация конфорок

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.] | Диаметр посуды [мм] |
|-----------------|--|-----------------|--|---------------------|
| Левая передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Левая задняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Правая передняя | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задняя правая | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Технические данные*

| | | |
|--|------------------------------|---------------|
| Модель | IAE64843FB | |
| Тип конфорочной (варочной) панели | Встраиваемая варочная панель | |
| Количество рабочих зон и/или участков | 4 | |
| Технология нагрева | Индукция | |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Левая передняя | 21,0 см |
| | Левая задняя | 21,0 см |
| | Правая передняя | 14,5 см |
| | Задняя правая | 18,0 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw}) | Левая передняя | 188,9 Вт·ч/кг |
| | Левая задняя | 188,9 Вт·ч/кг |
| | Правая передняя | 183,4 Вт·ч/кг |
| | Задняя правая | 178,8 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob) | 185 Вт·ч/кг | |

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.


Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.


12.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 245 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 247 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 250 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 252 |
| 5. RÝCHLY SPRIEVODCA..... | 253 |
| 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 254 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 254 |
| 8. TIPY A RADY..... | 260 |
| 9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 263 |
| 10. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 264 |
| 11. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 266 |
| 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 267 |
| 13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 267 |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom inej osoby, alebo ak neboli inou osobou zodpovednou za ich bezpečnosť poučené o používaní spotrebiča.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝŠTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.

- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.

- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhadeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárkypapiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykomb elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvic. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.

- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť

poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o likvidácii spotrebiča vám poskytne váš predajca, oprávnená osoba výrobcu alebo váš miestny prevádzkovateľ skládky pevného odpadu.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použijete kábel typu: H05V2V2-F, ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte

sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

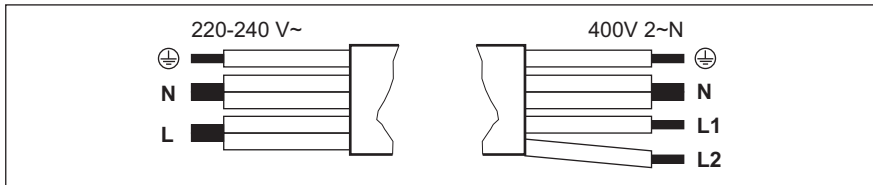
UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte izoláciu z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Na spoločný koniec kábla nasuňte novú koncovku kábla o veľkosti 1,5 mm² (vyžaduje sa špeciálne náradie).

Prierez kábla 1,5 mm²



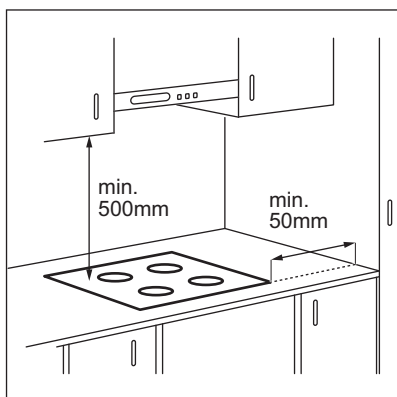
Jednofázové pripojenie – 220 – 240 V~

Dvojfázové pripojenie – 400 V 2 ~ N

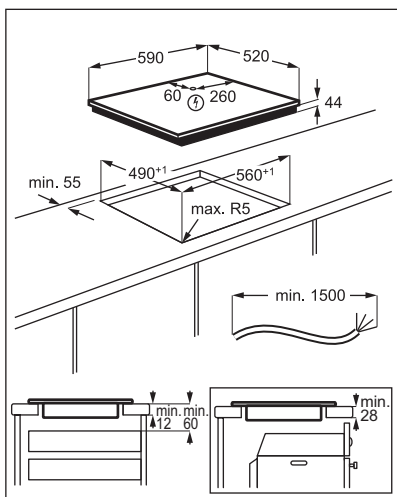
| | | | |
|---|----------------|---------------|----|
| | Zelený – žltý | Zelený – žltý | |
| N | Modrý a modrý | Modrý a modrý | N |
| L | Čierny a hnedý | Čierny | L1 |
| | | Hnedý | L2 |

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



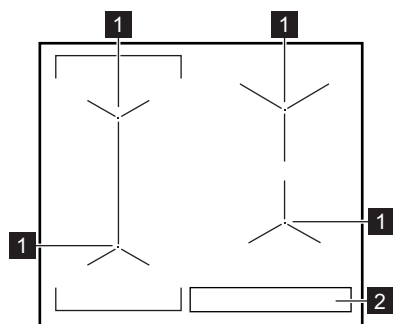
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



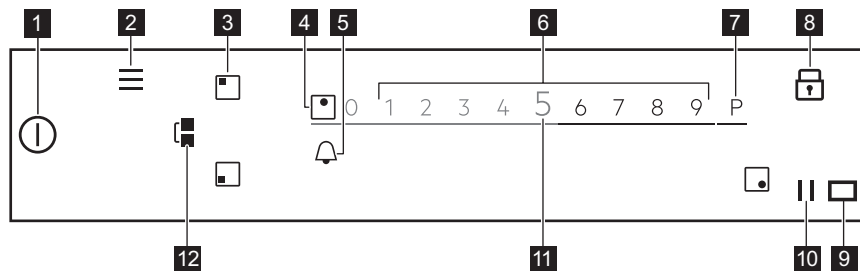
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy






- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.


| Symbol | Komentár |
|--------|--|
| 1 | Zap./Vyp. Zapnutie a vypnutie varného panela. |
| 2 | Ponuka Otvorenie a zatvorenie časti Ponuka. |
| 3 | Výber zónu Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu. |
| 4 - | Ukazovateľ zóny Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny. |
| 5 | - Na nastavenie funkcií časovača. |
| 6 - | Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa. |
| 7 P | PowerBoost Zapnutie funkcie. |
| 8 | Blokovanie Aktivácia a deaktivácia funkcie. |

| Symbol | Komentár |
|--|---|
| 9  | - Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob ² Hood. Neprikrývajte. |
| 10  | Prestávka Aktivácia a deaktivácia funkcie. |
| 11 0 - 9 | - Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa. |
| 12  | Bridge Aktivácia a deaktivácia funkcie. |

5. RÝCHLY SPRIEVODCA








5.1 Používanie displeja

- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.
- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykom príslušných symbolov.
- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé


vypnutie automaticky otváraného okna natrvalo začiarňte  než zapnete funkciu.

- Najprv zvolíte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

| | |
|---|--|
|  | Potvrdenie výberu alebo nastavenia. |
|  | Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka. |
|  | Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji. |
|  | |
|  | Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií. |
|  | Zatvorenie automaticky otváraného okna. |
|  | Výber nastavenia. |

5.2 Ponuka štruktúra

Ak chcete otvoriť a zmeniť nastavenia varného panela alebo zapnúť niektoré funkcie, dotknite sa . Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.


Ponuka

Sprievodca pečením

Funkcie varného panela


Roztopenie

| | |
|------------|---|
| Nastavenia | Detská poistka |
| | Stopky |
| | Hob®Hood |
| | H0 - Vyp H1 - Iba osvetlenie H2 - Nízka rýchlosť ventilátora H3 - Autom. vent. Nízka rýchł. H3 - Autom. vent. Nízka rýchł. H4 - Autom. vent. Stredná rýchł. H5 - Autom. vent. Vysoká rýchł. H6 - Autom. vent. Zvýšená rýchł. |
| | Nastavenie |
| | Sprievodca pečením Riadenie výkonu Jazyk Tóny tlačidiel Hlasitosť zvuk. signalizácie Jas displeja |
| | Servis |
| | Režim Demo Licencia Zobraziť verziu softvéru História upozornení Obnoviť nastavenia |

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

Keď sa dotknete a podržíte niektoré z voliteľných funkcií dostupné v Ponuka,

zobrazí sa krátky popis. Postupujte podľa pokynov, aby ste mohli jednoducho navigovať v Ponuka.

Ak ste dole Ponuka, posúvajte sa v zozname nahor a použite < alebo sa dotknite , aby ste opustili Ponuka.

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

6.1 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.


Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

7.1 Zapnutie a vypnutie

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

7.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

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

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodinách |
| 3 - 5 | 5 hodinách |
| 6 | 4 hodinách |
| 7 - 9 | 1,5 hodine |



Keď použijete Piecť na panvici, varný panel sa vypne po 1,5 hodine. Pri Sous-vide sa varný panel vypne po 4 hodinách.

7.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď položíte hrniec na zvolenú varnú zónu, hrniec ju automaticky rozpozná a na displeji sa zobrazí príslušný posúvač. Posúvač je viditeľný 8 sekúnd, potom sa displej vráti do hlavného náhľadu. Na rýchlejšie zatvorenie posúvača klepnite na obrazovku mimo oblasti posúvača.

Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.



Uistite sa, že je hrniec vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy. Veľkosť hrnca skontrolujte v časti „Technické údaje“.

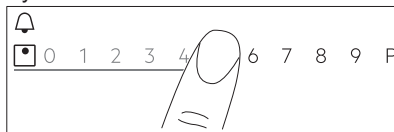
7.4 Varný stupeň

1. Zapnite varný panel.
2. Varnú nádobu položte na zvolenú varnú zónu.

Posuvný ovládač pre zvolený varný stupeň sa zobrazí na displeji a je aktívny 8 sekúnd.

3. Nastavte želaný varný stupeň dotykcom alebo posunom prsta.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.



Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu zóny na hlavnom náhľade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).

7.5 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.
2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

7.6 OptiHeat Control(3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

III / II / I Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, existuje riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele III / II / I sa zobrazujú, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.


Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

7.7 Časovač

Časovač odpočítavania

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

Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.



1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.


4. Funkciu zapnete začiarknutím .

Symbol sa zmení na  .

5. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a/ alebo minúty).
 6. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.
- Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.

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


Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Alternatívne sa na vypnutie

funkcie dotknite  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** vedľa a potvrdte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.



Časomer


Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu. Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.
2. Dotknite sa .
3. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a minúty).
4. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.


Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.

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



Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** a potvrdte, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Stopky

Funkcia automaticky začne odpočítavanie po zapnutí varnej zóny. Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

1. Dotknite sa tlačidla . Zobrazí sa Ponuka.
2. Posúvajte sa v časti Ponuka a vyberte položky Nastavenia > Stopky.


- Dotykom spínača funkciu zapnete/ vypnete.

Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa nepreruší. Ak chcete funkciu obnoviť a manuálne ju znova spustiť, dotknite sa tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberte položku Obnoviť. Funkcia začne počítať od 0. Prestávka funkcie počas jedného varenia sa aktivuje tak, že sa dotknete tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberiete položku Prestávka. Ak chcete pokračovať v počítaní, vyberte položku Štart.

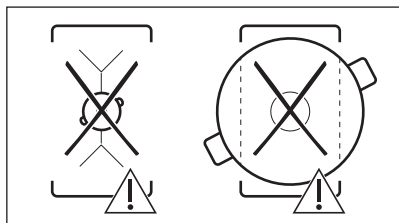
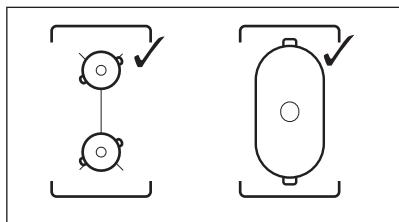
7.8 Funkcia Bridge


Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom.

Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

- Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.
- Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Symbol zóny sa zmení.
- Nastavte varný stupeň.



Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť.



Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla . Varné zóny fungujú samostatne.



7.9 || Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a . Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla .



 sa rozsvieti. Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla .

Funkcia zastaví funkciu PowerBoost. Keď sa znova dotknete tlačidla , znova sa aktivuje najvyšší varný stupeň.

7.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.


Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy.






Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

7.11 Detská poistka


Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.



- Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
- Vyberte Nastavenia > Detská poistka zo zoznamu.
- Zapnite vypínač a dotknite sa písmen A-O-X v abecednom poradí, aby ste zapli funkciu. Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.




Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.12 Sprievodca pečením

Táto funkcia prispôsobí teplotu rôznym typom jedla a zachová ju počas varenia. Je možné ju aktivovať iba pre ľavú prednú varnú zónu alebo obe zóny vľavo počas funkcie premostenia.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zvoľte Sprievodca pečením a vyberte zo zoznamu typ jedla, ktorý chcete pripraviť. Pre každý typ jedla je k dispozícii niekoľko voľiteľných funkcií. Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.
 - Môžete sa dotknúť Ok na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
 - Môžete nastaviť funkciu časomera. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, môžete aktivovať časovač.
 - Môžete zmeniť predvolený varný stupeň.
3. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Na zatvorenie okna a spustenie funkcie sa dotknite Ok. Na vypnutie okna natrvalo začiarňte než zapnete funkciu.

Na vypnutie funkcie sa dotknite  a Zastaviť alebo sa dotknite  a vyberte Sprievodca pečením, zvoľte nejaký typ jedla a dotknite sa Zastaviť.




Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.13 Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na topenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla. Túto funkciu môžete použiť naraz iba pre jednu varnú zónu.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zo zoznamu zvoľte Funkcie varného panela > Roztopenie.
3. Dotknite sa Štart. Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.

Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbalovacie okno. Funkciu aktivujte zrušením predchádzajúceho varného stupňa.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

Na zastavenie funkcie sa dotknite symbolu výberu zóny a potom sa dotknite Zastaviť.

7.14 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho hrnca na varnom paneli.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Ak chcete automatické ovládanie funkcie, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otáčate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora. Varný panel môžete zvolením H1 nastaviť tak, aby aktivoval iba osvetlenie.



Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, deaktivuje sa predvolené pripojenie k varnému panelu. Funkciu znova aktivujete VYPNUTÍM a ZAPNUTÍM oboch spotrebičov.

| Re- žim | Auto- matic- ké osve- tlenie | Varenie ¹⁾ | Smaženie ²⁾ |
|------------|--|-----------------------|------------------------|
| H0 | Vyp. | Vyp. | Vyp. |
| H1 | Zap. | Vyp. | Vyp. |

| Re- žim | Auto- matic- ké osve- tlenie | Varenie ¹⁾ | Smaženie ²⁾ |
|------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| H2 ³⁾ | Zap. | Rýchlosť venti- látoru 1 | Rýchlosť venti- látoru 1 |
| H3 | Zap. | Vyp. | Rýchlosť venti- látoru 1 |
| H4 | Zap. | Rýchlosť venti- látoru 1 | Rýchlosť venti- látoru 1 |
| H5 | Zap. | Rýchlosť venti- látoru 1 | Rýchlosť venti- látoru 2 |
| H6 | Zap. | Rýchlosť venti- látoru 2 | Rýchlosť venti- látoru 3 |

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces smaženia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.


Zmena režimov

Ak nie ste spokojní s úrovňou hlučnosti/ rýchlosťou ventilátora, môžete prepnúť režim manuálne.

1. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia > Hob²Hood zo zoznamu.


2. Vyberte vhodný režim.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.

Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.


Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.


7.15 Jazyk

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.

2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.


3. Vyberte vhodný jazyk.

Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa . Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvolíte položku vpravo.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.


7.16 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie

Môžete vybrať aký typ zvuku vydá váš varný panel alebo úplne vypnúť zvuky. Môžete si vybrať medzi kliknutím (predvolene) alebo pípnutím.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.

2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie zo zoznamu.


3. Vyberte vhodnú voliteľnú funkciu.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

7.17 Jas displeja


Môžete zmeniť jas displeja.

K dispozícii sú 4 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 4 je najvyššia.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.

2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.

3. Vyberte vhodnú úroveň.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

7.18 Obmedzenie napájania

Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu (7 200 W). Môžete

zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.





Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.



Ak je nastavená úroveň výkonu 1 500 W, v rámci funkcie Sprievodca pečením sa nedá aktivovať žiadna funkcia.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako 7 200 W, po spustení funkcie Sprievodca pečením nie je možné aktivovať žiadnu inú varnú zónu.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Riadenie výkonu a potom príslušnú úroveň výkonu od 1 500 W do 7 200 W.

Ak chcete opustiť časť Ponuka, dotknite sa pravej strany displeja mimo automaticky otváraného okna alebo sa opakovane dotýkajte tlačidla .

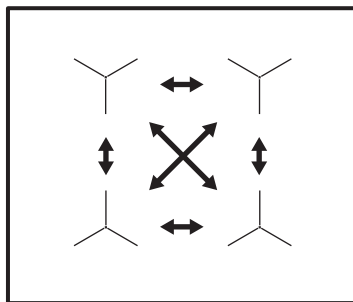
7.19 Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 600 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené k rovnakej fáze.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 600 W.
- Táto funkcia znižuje výkon ostatných varných zón pripojených k rovnakej fáze, čo má vplyv na dostupný varný stupeň.

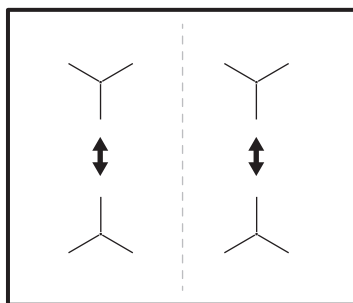
- Maximálny varný stupeň je viditeľný na posúvači. Sú aktívne iba čísllice zobrazené nabiele.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Riadenie výkonu s funkciou Obmedzenie napájania

Ak funkciu Obmedzenie napájania nastavíte na hodnotu **6 000 W alebo menej**, výkon varného panela sa rozdelí medzi všetky varné zóny.



Ak funkciu Obmedzenie napájania nastavíte na hodnotu **viac ako 6 000 W**, výkon varného panela sa rozdelí medzi dve varné zóny v dvojici.



8. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.

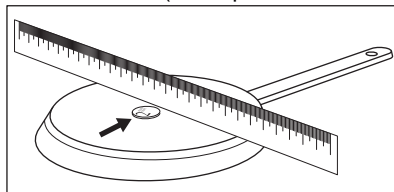


Pozrite si časť „Technické údaje“.

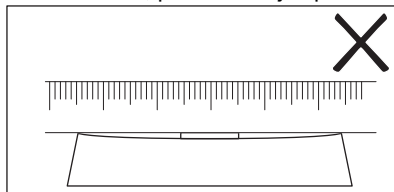
8.2 Vhodné panvice pre funkciu Pieť na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

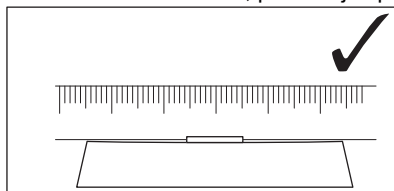
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo podobne hrubú mincu).



- a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



- b. Ak medzi pravítko a panvicu mincu nemôžete vložiť, panvica je správna.



8.3 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu, hrniec je zistený po umiestnení na varný panel.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenujú žiadnu poruchu varného panela.

8.4 Öko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

8.5 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie

je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

| Varný stupeň | Použite na: | Čas (min) | Rady |
|--------------|---|---------------|---|
| 1 | Hotové jedlo uchováajte teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 2 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 4 - 5 | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny a prísady. |
| 6 - 7 | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 7 - 8 | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 9 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

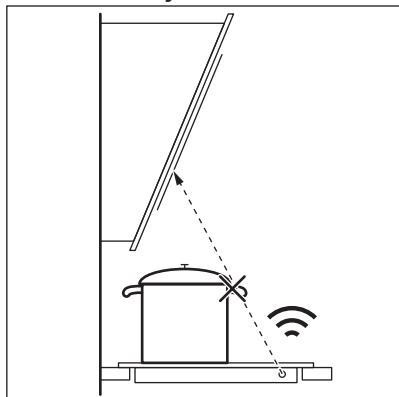
8.6 Rady a tipy pre Hob®Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.

- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.




Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrnky na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na

sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.


- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrnky od vody, mastné škvrnky, lesklé kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové fľaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.





10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Čo robiť, ak...

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|---|--|--|
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia. |
| | Je vypálená poistka. | Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| | Nenastavili ste varný stupeň počas 60 sekúnd. | Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň. |
| | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí. | Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Displej nereaguje na dotyk. | Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet. | Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý. | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia. | Odstráňte daný predmet zo senzorových polí. |
| Varný panel sa vypne. | Umiestnili ste niečo na senzorové pole  . | Odstráňte daný predmet zo senzorového pola. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezsvieti. | Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň. | Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň. | Najprv znížte výkon na inej zóne. |
| Senzorové polia sa zahrievajú. | Úroveň Obmedzenie napájania je príliš nízka. | Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Prečítajte si časť Každodenné používanie. |
| | Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom. | Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny. |

| Problém | Možná příčina | Náprava |
|--|--|---|
| Hob ² Hood nefunguje. | Zakryli ste ovládací panel. | Odstraňte daný predmet z ovládacieho panela. |
| Hob ² Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie. | Aktivovali ste H1 režim. | Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu. |
| V prevádzke sú režimy Hob ² Hood H1 – H6, ale osvetlenie je vypnuté. | Môže ísť o problém so žiarovkou. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky. | Zvuky sú vypnuté. | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Je nastavený nesprávny jazyk. | Omylom ste zmenili jazyk. | Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte položku Obnoviť nastavenia v časti Ponuka. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie. |
| Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna vypne. | Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu. | Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo. | Blokovanie je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| Zobrazí sa O - X - A. | Detská poistka je zapnutá. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
|  bliká. | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad. | Položte na zónu kuchynský riad. |
| | Kuchynský riad je nevhodný. | Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| | Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer. | Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“. |
|  a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |
| Kuchynský riad sa zahrieva dlhšie než 5 minút. | Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou. | Použite kuchynský riad so správnym (plochým magnetickým) dnom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |

10.2 Ak nenájdete riešenie...

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

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model IAE64843FB
Typ 61 B4A 01 CD
Indukcia 7.2 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobu (PNC) 949 597 561 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.2 kW



11.2 Licencia na softvér

Softvér používaný v tomto varnom paneli obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2,0 a ďalšie.

Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na:
Ponuka > Nastavenia > Servis > Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobu.

11.3 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|--------------|---|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Ľavý predný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Ľavý zadný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Pravý predný | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Pravý zadný | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

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

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku*

| | | |
|--|----------------------|-------------|
| Identifikácia modelu | IAE64843FB | |
| Typ varného panelu | Vstavaný varný panel | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technológia ohrevu | Indukcia | |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Ľavý predný | 21,0 cm |
| | Ľavý zadný | 21,0 cm |
| | Pravý predný | 14,5 cm |
| | Pravý zadný | 18,0 cm |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný | 188,9 Wh/kg |
| | Ľavý zadný | 188,9 Wh/kg |
| | Pravý predný | 183,4 Wh/kg |
| | Pravý zadný | 178,8 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | 185,0 Wh/kg | |

* Pre Európsku úniu podľa nariadenia EÚ 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.

EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


12.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 268 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 271 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ..... | 273 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 275 |
| 5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ..... | 276 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 278 |
| 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 278 |
| 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 284 |
| 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... | 287 |
| 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 288 |
| 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 290 |
| 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 291 |
| 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 292 |

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.

- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить уникнути ураження електричним струмом.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація,

вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торговельного агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаяйте кінці дротів. Це заборонено.

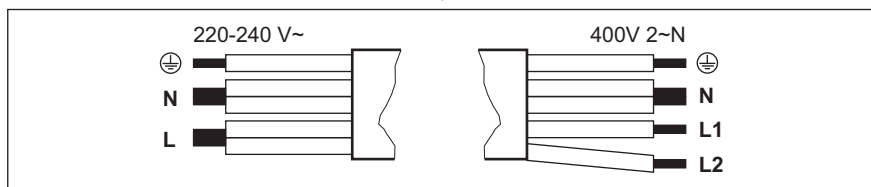
⚠ УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.

2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
 3. Установіть нову кінцеву муфту дроту 1,5 мм² на спільний кінець кабелів (потрібен спеціальний інструмент).
- Поперечний переріз кабелю 1,5 мм²**



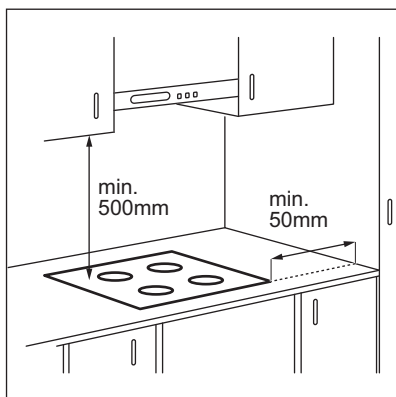
Однофазне підключення — 220–240 В~

Двофазне підключення — 400 В 2 ~ N

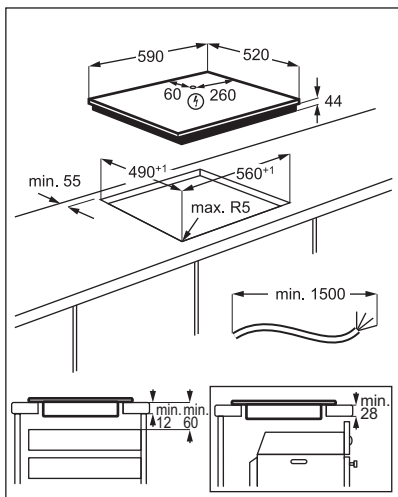
| | | | |
|---|---------------------|------------------|----|
| | Зелений — жовтий | Зелений — жовтий | |
| N | Синій і синій | Синій і синій | N |
| L | Чорний і коричневий | Чорний | L1 |
| | | Коричневий | L2 |

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню АЕГ — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

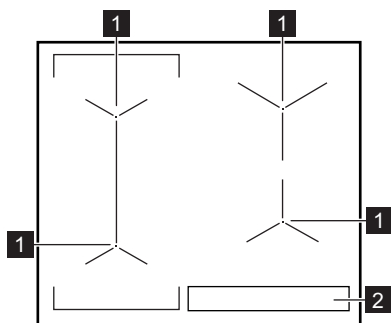
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



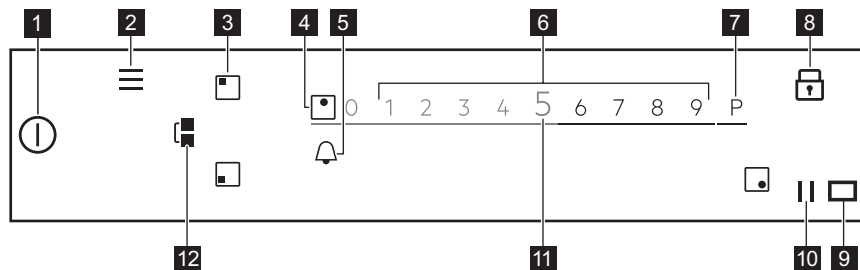
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування

4.2 Структура панелі керування



Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.


| Символ | Коментар | |
|--------|----------|---|
| 1 | ⓘ | Увімк. / Вимк. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні. |
| 2 | ☰ | Меню Відкрити та закрити Меню. |
| 3 | □ | Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони. |
| 4 | - | Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер. |
| 5 | 🔔 | - Встановити функції таймеру. |
| 6 | - | Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання. |
| 7 | P | PowerBoost Для ввімкнення функції. |
| 8 | 🔒 | Блокування Увімкнення та вимкнення функції. |
| 9 | □ | - Вікно для інфрачервоного сигналу Hob ² Hood. Не накривайте його. |
| 10 | | Пауза Увімкнення та вимкнення функції. |
| 11 | 0 - 9 | - Показати встановлений ступінь нагрівання. |
| 12 | ⌉ | Bridge Увімкнення та вимкнення функції. |

5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ

5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем






- по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.

- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.


Корисні символи для навігації дисплеєм

 Підтвердження вибору або налаштування.

Корисні символи для навігації дисплеєм




-  Повернення /перехід на один рівень в Меню.
-  Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
-  Увімкнення / вимкнення опцій.
-  Закриття спливаючого вікна.
-  Скасування налаштування.

5.2 Меню структура

Торкніться  для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій. В таблиці показана базова структура Меню.



Меню

| | |
|----------------------------|---|
| Допомога при готуванні | |
| Функції варильної поверхні | Плавлення |
| Налаштування | Захист від доступу дітей |
| | Секундомір |
| Hob ² Hood | H0 - Вимкнено H1 – лише світло H2 - Швидкість вентилятора низька H3 - Низький автоматичний вентилятор H4 - Авто вентилятор середній H5 - Авто вентилятор високий H6 - Авто вентилятор посилений |
| Установка | Допомога при готуванні Управління потужністю Мова Сигнали кнопок управл. Рівень гучності Яскравість Дисплею |
| Сервіс | Демонстраційний режим Ліцензія Показати версію ПЗ Історія попереджень Скинути всі налаштування |

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте  або .

Якщо натиснути й утримувати деякі опції, доступні в Меню, з'явиться короткий опис. Дотримуйтеся порад для легкого переходу по Меню.

Якщо ви знаходитесь у нижній частині Меню, прокрутіть перелік уверх і

використовуйте  або торкніться  для виходу з Меню.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати

Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.


Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

7.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони

нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

| Рівень нагрівання | Варильна поверхня вимикається через |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 годин |
| 3 - 5 | 5 годин |
| 6 | 4 години |
| 7 - 9 | 1,5 години |



При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

7.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».



Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

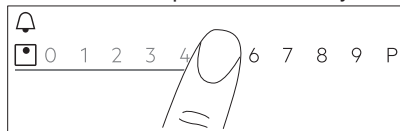
7.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте каструлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

7.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

7.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори III / II / I з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

7.7 Таймер



✓ Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона

нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу 🔔 зони нагрівання.

3. Торкніться 🔔

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на ^{+STOP} .

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 🔔. Щоб зупинити сигнал, торкніться 🔔.

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на **0**. Або торкніться ^{+STOP}

зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться 🔔

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).
4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.


Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 🔔. Щоб зупинити сигнал, торкніться 🔔.

Для вимкнення функції торкніться 🔔 зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.


Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу вона працює.

1. Торкніться **≡** для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні.


Функція починає відлік з **0**. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування,

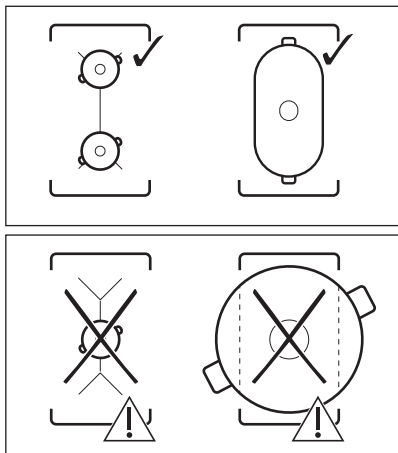
торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.

7.8 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Символ зони змінюється.
3. Встановіть ступінь нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.



Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно.

7.9 || Пауза

Ця функція налаштує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .

Функція PowerBoost вимикається. Найвищий ступінь нагрівання знову активується при повторному торканні .

7.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться та утримуйте протягом 3 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

7.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.


1. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер А-О-Х в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.


7.12 Допомога при готуванні


Ця функція регулює температуру відповідно до різних видів продуктів та підтримує її протягом усього часу готування. Її можна активувати лише для передньої лівої зони нагрівання або обох зон зліва при використанні функції «bridge».

1. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Натисніть Допомога при готуванні та оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати. Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
 - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
 - Ви можете встановити функцію таймера. Коли посуд досягне заданої температури, можна активувати таймер.
 - Можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням.

3. Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Щоб закрити вікно і розпочати виконання функції, торкніться ОК. Для постійної деактивації вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.


Щоб зупинити функцію, торкніться  і


Stop або торкніться  і оберіть Допомога при готуванні, оберіть будь-який тип продукту і торкніться Stop.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.13 Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start. Потрібно обрати бажану зону нагрівання. Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

7.14 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму

та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 - Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим Н1.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.


| Режим | Автоматична підсвітка | Варка ¹⁾ | Смаження ²⁾ |
|------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
| Н0 | Вимк. | Вимк. | Вимк. |
| Н1 | Увімк. | Вимк. | Вимк. |
| Н2 ³⁾ | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Н3 | Увімк. | Вимк. | Швидкість вентилятора 1 |
| Ж4 | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Ж5 | Увімк. | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 2 |


| Ре-жим | Авто-матична під-світка | Варка ¹⁾ | Смаження ²⁾ |
|--------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ЖБ | Увімк. | Швидкість вен-тилятора 2 | Швидкість вен-тилятора 3 |

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.



1. Торкніться .
Оберіть Налаштування > Hood²Hood з переліку.
2. Оберіть бажаний режим.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.


Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

7.15 Мова


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку. Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться . З'явиться список. Виберіть


третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.16 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.


Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.17 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.
3. Оберіть бажаний рівень.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.18 Обмеження потужності

Спочатку прилад працює на найвищому можливому рівні потужності (7200 Вт). Максимальну потужність можна змінити, якщо встановлення не підтримує повну потужність.





Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.



Якщо рівень потужності встановлено на 1500 Вт, жодної функції від Допомога при готуванні неможливо активувати.

Якщо рівень потужності нижче 7200 Вт, під час роботи Допомога при готуванні будь-якої іншої зони нагрівання не можна вмикати.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Управління потужністю і виберіть відповідний рівень потужності від 1500 до 7200 Вт.

Для виходу з Меню торкніться правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна або повторно торкніться .

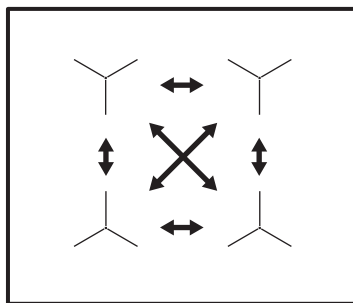
7.19 Управління потужністю

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3600 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до однієї фази, перевищує 3600 Вт.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази, що впливає на доступне налаштування нагрівання.

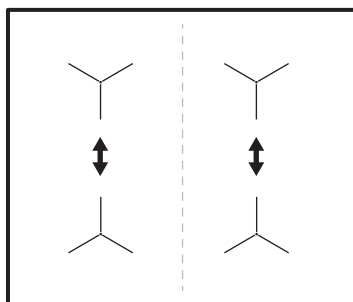
- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Управління потужністю з функцією Обмеження потужності

Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **6000 Вт або менше**, потужність варильної поверхні розподіляється між усіма зонами нагрівання.



Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **більше 6000 Вт**, потужність варильної поверхні розподіляється між парними зонами готування.



8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

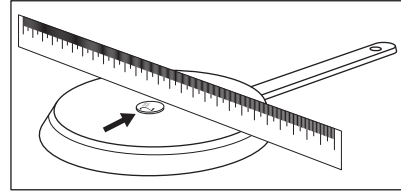


Див. розділ «Технічні дані».

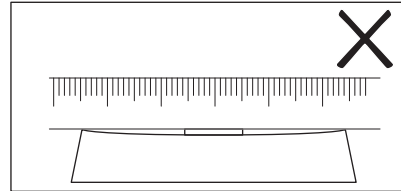
8.2 Правильний посуд для функції Смаження Тушування

Використовуйте посуд лише із плоским дном. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

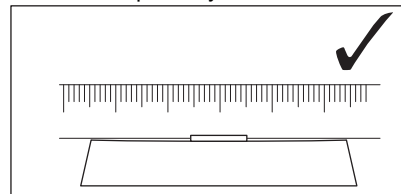
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



- a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- b. Якщо вам не вдалося це зробити, такий посуд можна використовувати.



8.3 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

8.4 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

8.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

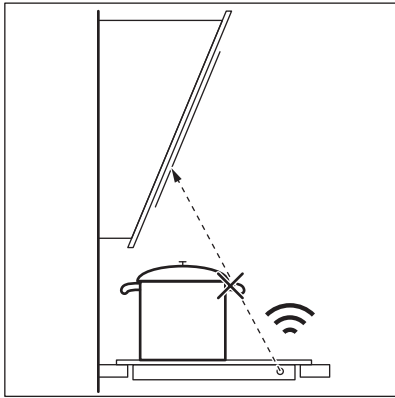
| Ступені нагріву | Використовуйте для: | Час (хв) | Поради |
|-----------------|---|---------------------|--|
| 1 | Підтримання готової страви теплою. | у разі необхідності | Накрийте посуд кришкою. |
| 1 - 2 | Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину. | 5 - 25 | Час від часу перемішуйте. |
| 1 - 2 | Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць. | 10 - 40 | Готуйте з кришкою. |
| 2 - 3 | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. | 25 - 50 | Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування. |
| 3 - 4 | Приготування овочів, риби, м'яса. | 20 - 45 | Додайте кілька столових ложок рідини. |
| 4 - 5 | Приготування картоплі на парі. | 20 - 60 | Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі. |
| 4 - 5 | Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів. | 60 - 150 | До 3 л рідини плюс інгредієнти. |
| 6 - 7 | Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі необхідності | перевіряйте по завершенні половини часу. |
| 7 - 8 | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. | 5 - 15 | перевіряйте по завершенні половини часу. |
| 9 | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі. | | |
| P | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено. | | |

8.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.




Тримайте вікно для Hob²Hood інфрачервоного сигналу чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.

- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином

води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|---|
| Варильна поверхня не вмикається або не працює. | Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення. |
| | Запобіжник перегорів. | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| | Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд. | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд. |
| | Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно. | Торкніться лише однієї сенсорної кнопки. |
| | Працює Пауза. | Див. розділ «Щоденне користування». |
| Дисплей не реагує на дотики. | Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет. | Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. |
| Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал. | Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок. | Заберіть предмет із сенсорних кнопок. |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|---|--|--|
| Варильна поверхня вимикається. | Ви поставили щось на сенсорну кнопку  . | Заберіть предмет із сенсорної кнопки. |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла. | Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено. | Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання. | Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання. | Спочатку слід знизити потужність іншої зони. |
| | Рівень Обмеження потужності за надто низький. | Змініть максимальну потужність у Меню. Див. розділ «Щоденне користування». |
| Сенсорні кнопки нагріваються. | Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування. | За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання. |
| Hob²Hood не працює. | Ви накрили панель керування. | Заберіть цей предмет із панелі керування. |
| Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка. | Активовано режим H1. | Змініть режим на H2 - H6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим. |
| Працюють режими H1 - H6 Hob²Hood, але підсвітка вимкнена. | Можливо, проблема викликана несправністю лампи. | Зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку. | Звукові сигнали деактивовано. | Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування». |
| Встановлено неправильну мову. | Ви помилково змінили мову. | Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності. |
| Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться. | Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання. | Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування». |
| З'являється  і повідомлення. | Працює Блокування. | Див. розділ «Щоденне користування». |
| З'являється «O - X - A». | Працює Захист від доступу дітей. | Див. розділ «Щоденне користування». |
| Мигтить  . | На зоні готування немає посуду. | Поставте посуд на зону готування. |
| | Невідповідний посуд. | Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації». |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| | Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування. | Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані». |
|  і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні. | Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| Ви можете почути безперервний звуковий сигнал. | Неправильне підключення до електромережі. | Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення. |
| Посуд нагрівається довше 5 хвилин. | Дно посуду не сумісне з індукцією. | Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. Див. розділ «Поради та рекомендації». |

10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

11.1 Табличка з технічними даними

Модель IAE64843FB
 Тип 61 B4A 01 CD
 Індукція 7.2 кВт
 Серійний номер
 AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 561 00
 220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
 Вироблено в: Німеччина
 7.2 кВт



11.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL,

GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом

можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

11.3 Специфікація зон готування

| Зона готування | Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost макс. тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|----------------|---|-----------------|----------------------------------|---------------------|
| Передня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задня ліва | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Передня права | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задня права | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб*

| | | |
|--|--|--|
| Ідентифікатор моделі | IAE64843FB | |
| Тип варильної поверхні | Вбудована варильна поверхня | |
| Кількість зон для готування | 4 | |
| Технологія підігріву | Індукція | |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø) | Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права | 21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права | 188,9 Вт-год/кг 188,9 Вт-год/кг 183,4 Вт-год/кг 178,8 Вт-год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) | 185,0 Вт-год/кг | |

* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.


12.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







aeg.com

867372268-D-072024



CE