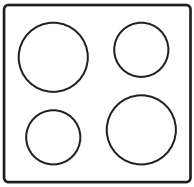
AEG

aeg.com/register



TO64IB00FB

SQ	Udhëzimet për përdorim | **Vatër gatimi**	**2**
BG	Ръководство за употреба | **Плоча**	**24**
HR	Upute za uporabu | **Ploča za kuhanje**	**48**
CS	Návod k použití | **Varná deska**	**69**
NL	Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**	**90**
ET	Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**	**112**
FR	Notice d'utilisation | **Table de cuisson**	**133**
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო | **ღუმლის ზედაპირი**	**156**
DE	Benutzerinformation | **Kochfeld**	**180**
HU	Használati útmutató | **Főzőlap**	**204**
KK	Қолдану туралы нұсқаулары | **Пісіру алаңы**	**226**
LV	Lietošanas instrukcija | **Plīts**	**249**
LT	Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**	**271**
MK	Упатство за ракување | **Плоча за готвење**	**292**
PL	Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**	**315**
RU	Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**	**337**
SR	Упутство за употребу | **Плоча за кување**	**361**
SK	Návod na používanie | **Varný panel**	**383**
SL	Navodila za uporabo | **Kuhalna plošča**	**404**
UK	Інструкція | **Варильна поверхня**	**424**

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

Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
www.aeg.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË....2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË....4
3. INSTALIMI....7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT....9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....10
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM....11
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA....16
8. KUJDESI DHE PASTRIMI....19
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....19
10. TË DHËNAT TEKNIKE....21
11. EFIKASITET ENERGJIE....22
12. SHQETËSIME MJEDISORE....23

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. 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 mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- 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 pajisje 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 rezistencave.
- 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: Procesi 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 spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes 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 kablloja 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 cilësuara 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 elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të jetë e tokëzuar.
- 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. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kablloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kablloja 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 kabllo 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 elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve të gjalla dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa mjete.
- Futeni spinën në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që rrjeti elektrik të jetë i arritshëm pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izolimi që ju mundëson shkëputjen e pajisjes nga korrenti në të gjitha polet. Pajisja izoluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimumi 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 ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.

- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune dhe mos vendosni ushqim në kontakt direkt me të.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e krisur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga ushqimi elektrik për të parandaluar goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë prej të paktën 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në përdorim.
- 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 specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur ngrohen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuani 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 njomura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani 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 gërvishtje 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.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet 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.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni 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 Kablloja e linjës

- Pianura vjen me një kabllo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron një temperaturë prej 90 °C ose më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

⚠ PARALAJMËRIM!

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

⚠ KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

⚠ KUJDES!

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

⚠ KUJDES!

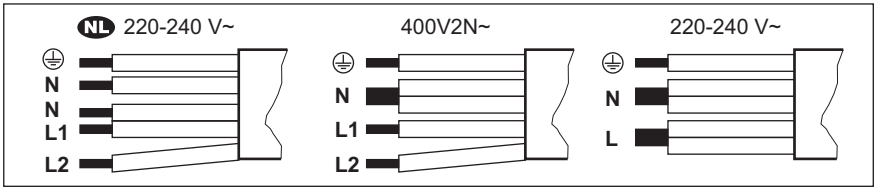
Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posatçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllove blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posatçme).

Lidhja me dy faza

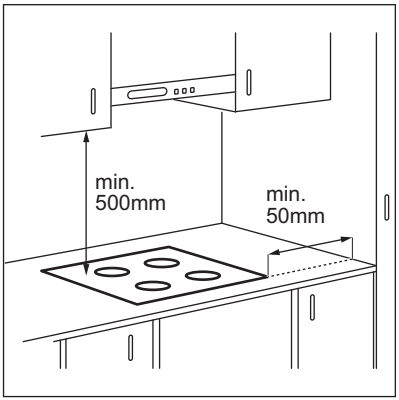
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllove blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



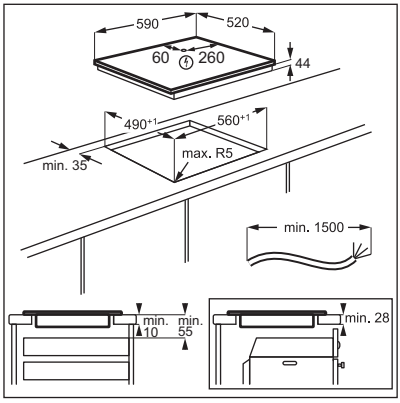
NL 220 - 240 V~		Lidhja me dy faza: 400 V2N~		Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² ose 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² ose 3x4 mm²**	
⏚	E gjelbër - e verdhë	⏚	E gjelbër - e verdhë	⏚	E gjelbër - e verdhë
N	Blu dhe blu	N	Blu dhe blu	N	Blu dhe blu
L1	E zezë	L1	E zezë	L	E zezë dhe kafe
L2	Kafe	L2	Kafe		

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.



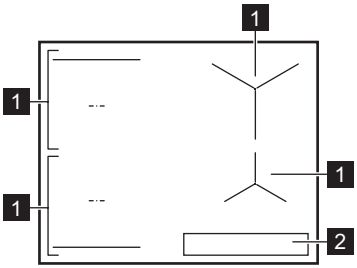
Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

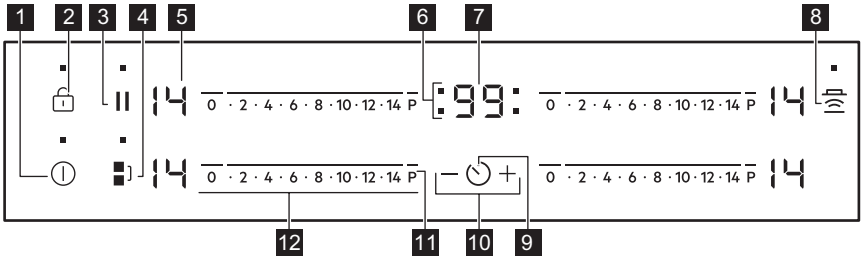
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



1 Zona e gatimit me induksion
2 Paneli i kontrollit

4.2 Paraqitja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

	Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	⏻	Ndezur / Fikur	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	🔒	Lock / Pajisja për sigurinë e fëmijës	Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit.
3	⏸	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4		Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
5	-	Ekrani i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
7	-	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.

	Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
8		Hob²Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
9		-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
10	+ / −	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
11	P	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
12	-	Shiriti i komandimit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.

4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

Ekrani	Përshkrimi
0	Zona e gatimit është çaktivizuar.
1 - 14	Zona e gatimit është në punë.
u	Pauzë është aktive.
A	Nxehja automatike funksionon.
P	PowerBoost është aktiv.
E + shifër	Ka një keqfunksionim.
☰ / = / _	OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur): vazhdoni gatimin / mbani ngrohtë / ngrohja e mbetur.
L	Lock / Pajisja për sigurinë e fëmijës funksionon.
F	Enë gatimi të papërshtatshme ose shumë të vogla ose pa set gatimi në zonën e gatimit.
-	Fikja automatike funksionon.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kufizimi i fuqisë

Kufizimi i fuqisë përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Pianura është vendosur në nivelin më të lartë të mundshëm të energjisë së saj sipas opsionit të paracaktuar.

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni dhe mbani shtypur ⏻ për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.

3. Shtypni dhe mbani shtypur 🔒 për 3 sekonda. 60 ose 61 shfaqet.
4. Shtypni ⏲. P72 .
5. Prekni — / + të kohëmatësit për të vendosur nivelin e energjisë.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

> ⚠ **KUJDES!**
>
> Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

> ⚠ **PARALAJMËRIM!**
>
> Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni ⏻ për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar,
- mos vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (një tavë, një leckë, etj). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk përdorni enët e duhura të gatimit. Simboli F shfaqet dhe zona e gatimit çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas njëfarë kohë - shfaqet dhe pianura çaktivizohet.

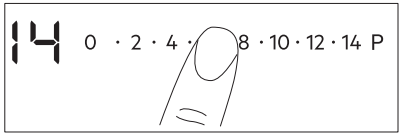
Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
u, 1 - 3	6 orë
4 - 7	5 orë
8 - 9	4 orë
10 - 14	1.5 orë

6.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehtësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehtësisë.



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

⚠ PARALAJMËRIM!

/ / Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegiesh nga ngrohja 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 shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

- vazhdoni gatimin,

- mbajeni ngrohtë,

- nxehtësia e mbetur.

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 nxehtë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

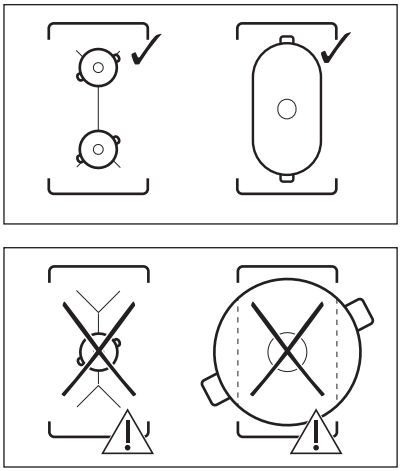
6.5 Përdorimi i zonave të gatimit

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

ⓘ

Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni që ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, shihni "udhëzime dhe këshilla".

Ju mund të gatuani me enë gatimi të mëdha në dy zona gatimi në të njëjtën kohë. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës. Nëse ena ndodhet mes dy qendrave, Bridge funksioni nuk do të aktivizohet.



6.6 Bridge

ⓘ

Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave. Për më shumë informacion mbi vendosjen e duhur të enës referojuni "Përdorimi i zonave të gatimit".

Ky funksion lidh dy zonat e majta të gatimit dhe ato funksionojnë si një e vetme.

Në fillim caktoni cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e majta të gatimit.

Për të aktivizuar funksionin: prekni . Për të cilësuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë, prekni një nga sensorët e kontrollit.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Zonat e gatimit funksionojnë në mënyrë të pavarur.

6.7 Nxehja automatike

Përdorni funksionin për të arritur një cilësim të dëshiruar të ngrohjes brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet funksioni, zona e gatimit funksionon në cilësimin më të lartë të ngrohjes në fillim dhe më pas vazhdon të funksionojë në cilësimin e dëshiruar të ngrohjes.

Për të aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi: prekni P (P ndizet). Menjëherë prekni një cilësim të dëshiruar të ngrohjes.

Pas 3 sekondash A ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

6.8 PowerBoost

Ky funksion vendos më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit me induksion vetëm për një periudhë kohe të kufizuar. Pas kësaj kohe, zona e gatimit me induksion automatikisht cilësohet përsëri në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi: prekni P. P ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

6.9 Kohëmatësi

- **Kohëmatësi me numërim mbrapsht**

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

Për të vendosur zonën e gatimit: prekni disa herë derisa të shfaqet treguesi i një zone gatimi.

Për të aktivizuar funksionin: shtypni + të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

Për të parë kohën e mbetur: shtypni për të vendosur zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit nis të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

Për të ndryshuar kohën: prekni për të caktuar zonën e gatimit. Prekni + ose —.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni —. Koha e mbetur numërohet mbrapsht deri në **00**. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

Kur mbaron numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**. Zona e gatimit çaktivizohet.

Për të ndaluar tingullin: shtypni .

- **CountUp Timer**

Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi.

Për të caktuar zonën e gatimit: prekni disa herë derisa të shfaqet treguesi i një zone gatimi.

Për të aktivizuar funksionin: shtypni — të kohëmatësit. UP shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet.

Ekrani ndërron midis UP dhe kohës së llogaritur (në minuta).

Për të parë për sa kohë funksionon zona e gatimit: prekni ⏲ për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit nis të pulsojë. Ekrani tregon për sa kohë punon zona e gatimit.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni ⏲ dhe pastaj prekni + ose —. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

- **Kujtuesi i minutave**

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekrani i cilësimit të nxehtësitë shfaq 0.

Për të aktivizuar funksionin: prekni ⏲ dhe më pas prekni + ose — të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur mbaron numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

Për të ndaluar tingullin: shtypni ⏲.

ⓘ

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

6.10 Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit bllokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

1. **Për të aktivizuar funksionin**: shtypni ||. u ndizet. Cilësimi i nxehtësisë ulet në 1.
2. **Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni ||.

Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë .

6.11 Lock

Mund t'a bllokoni panelin e kontrollit ndërsa funsionojnë zonat e gatimit. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Për të aktivizuar funksionin: prekni 🔒. L shfaqet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni 🔒. Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

ⓘ

Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.12 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

Për të aktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me ⏻. Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni 🔒 për 4 sekonda. L shfaqet. Çaktivizoni pianurën me ⏻.

Për të çaktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me ⏻. Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni 🔒 për 4 sekonda. 0 shfaqet. Çaktivizoni pianurën me ⏻.

Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi: aktivizoni pianurën me ⏻. L shfaqet. Prekni 🔒 për 4 sekonda. **Vendosni cilësimin e nxehtësisë brenda 10 sekondave.** Ju mund ta aktivizoni pianurën.

Kur çaktivizoni pajisjen me ⏻ aktivizohet sërish ky funksion.

6.13 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni pianurën. Prekni ⏻ për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket. Prekni 🔒 për 3 sekonda. Ndizet 60 ose 61. Prekni + të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

- 61 - tingujt janë joaktivë
- 60 - tingujt janë aktivë

Për të konfirmuar zgjedhjen tuaj, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni caktohet në 61 mund të dëgjoni tinguj vetëm kur:

- prekni ⏻

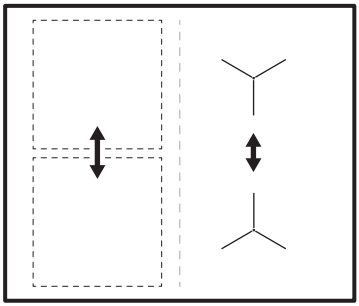
- ulet Kujtuesi i minutave
- ulet Kohëmatësi me numërim mbrapsht
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

6.14 Menaxhimi i energjisë

Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka një ngarkesë maksimale elektrike prej (3700 W). Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i ngrohjes i zonës së gatimit të zgjedhur të fundit merr gjithnjë përparësi. Energjia e mbetur do të ndahet mes zonave të aktivizuara më parë me radhën e kundërt të zgjedhjes.
- Afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara alternohet mes cilësimit të zgjedhur të nxehtësisë dhe cilësimit të nxehtësisë së reduktuar.
- Prisni derisa ekrani të ndalojë së pulsuari ose reduktoni cilësimin e ngrohjes së zonës së gatimit të zgjedhur së fundmi. Zonat e gatimit do të vijojnë në punojnë me cilësimin e ngrohjes së reduktuar. Ndryshojini manualisht cilësimet e ngrohjes së zonave të gatimit, nëse është nevoja.

Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



6.15 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. Edhe ventilatorin mund ta përdorni manualisht nga pianura.

ⓘ

Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i aktivizuar. Në rast se është i çaktivizuar, aktivizojeni përpara sesa të përdorni funksionin. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

Përdorimi automatik i funksionit
Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni modalitetin automatik në H1 – H6. Fillimisht pianura është caktuar në H5. Aspiratori reagon sa herë që vini në punë pianurën. Pianura e njeh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

Regjimet automatike

	Dritë automatike	**Zierja[1)]**	**Skuqja[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

	Dritë automatike	Zierja[1)]	Skuqja[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 varet nga temperatura.

Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni ⏻ për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
3. Shtypni 🔒 për 3 sekonda.
4. Shtypni ⏲ disa herë derisa [H] ndizet.
5. Shtypni + të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.

ⓘ

Për ta vënë aspiratorin në punë drejtpërdrejt nga paneli i aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.

ⓘ

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 jua ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni ≋ kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni ≋, e rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sërish ≋, shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni ≋.

ⓘ

Për të aktivizuar funksionimin automatik të funksionit, çaktivizoni dhe aktivizoni sërish pianurën.

Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojeni regjimin automatik në H1 – H6.

ⓘ

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

7. UDHËZIME DHE KËSHILLA

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 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.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.
- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

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. Referojuni "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
  - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
  - 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”.

7.2 Zhurma gjatë përdorimit

ⓘ

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim. Zhurmat e enëve të gatimit mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe nivelit të energjisë.

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë energjie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.

Zhurma lidhur me pianurën:

- klikim: ndodh shkëmbim elektrik.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

7.3 Öko Timer Kohëmatësi Eco

Për të kursyer energji, nxehësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara tingëllimit të kohëmatësit të numërimit mbrapsht. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

7.4 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

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.

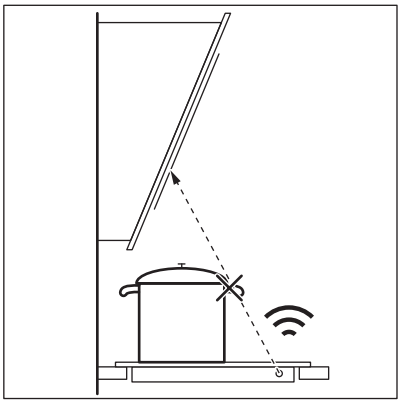
Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
⏻ - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 3	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
3 - 5	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehni ushqimet e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
5 - 7	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.
7 - 9	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
7 - 9	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
12 - 13	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
14	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.		

7.5 Udhëzime dhe këshilla 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 i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.



ⓘ

Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob²Hood është i 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 funksionojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

8. KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.
- Mos përdorni enë gatimi nga materiale të papajtueshme me induksionin. Materiale të tilla mund të gërvishtin ose të njollosin sipërfaqen e pianurës.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.
- Përdorni një kruajtëse të rekomanduar vetëm si mjet shtesë pas pastrimit standard.
- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të lagur dhe një detergjent jogërryes. Pas pastrimit, fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë të butë.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiqni menjëherë:** plastikën e shkrirë, celofanin, sheqerin dhe ushqimet me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni një kruajtëse dhe kini kujdes që të shmangni djegiet.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** rrathë çmërsi, rrathë uji, njolla yndyre, çngjyrosjet metalike. Pastroni sipërfaqen siç përshkruhet më sipër. Për të hequr njollat metalike me shkëlqim, përdorni një leckë të butë dhe një tretësirë uji dhe uthulle.

9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë të bëjmë 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.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
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 është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Hob²Hood nuk punon.	Ju mbuluat panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokon sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.
Nxehja automatike nuk vihet në punë.	Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.
	Zona është e nxehtë.	Lëreni zonën të ftohet mjaftueshëm.
Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve.	Menaxhimi i energjisë është aktiv.	Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.
🔒 ndizet.	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Lock vihet në punë.	Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
F ndizet.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
E dhe një numër shfaqet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse E ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga korrenti. Pas 30 sekondave, lidheni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

9.2 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. Jepni gjithashtu kodin prej tri shkronjave shifrore për qeramikën e xhamit (gjendet në qoshe të sipërfaqes së xhamit) dhe shfaqet një mesazh gabimi. 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 periudhës së garancisë dhe Qendrave të shërbimit të autorizuar janë në librin e shërbimit.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli TO64IB00FB:
Lloji 61 B4A 01 AA
Induksion 7.2 kW
Nr. i ser. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Rumani
7.2 kW

10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja 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 transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

11. EFIKASITET ENERGJIE

11.1 Informacion i produktit sipas (BE) Nr. 66/2014

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

Identifikimi i modelit		TO64IB00FB
Lloji i pianurës		Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit		4
Teknologji ngrohjeje		Induksion
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

11.2 Kursim energji

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

11.3 Kërkesat për informacion sipas (BE) Nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

12. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.

Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....24
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....27
3. ИНСТАЛАЦИЯ....29
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА....32
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....33
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА....34
7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ....40
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....43
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....43
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....45
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....46
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....47

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряващите се елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ! Процесът на готвене трябва да се контролира. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готвене, или такива, които са посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за плотове, които са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да бъде.
- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на частите под напрежение и изолация и изолираните части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията.

Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след монтаж.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност и не поставяйте храна в директен контакт с него.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно го изключете от захранването, за да предотвратите токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Мазнините и маслата при нагряване могат да отделят запалими пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Изпаренията, които отделя горещото масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги

повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно:

  Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.

2.6 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛАЦИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен номер .....

3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90 °C или повече. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

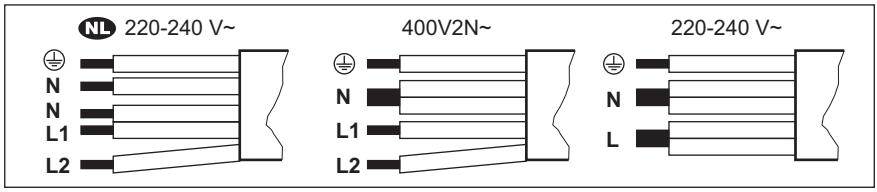
Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двуфазово свързване

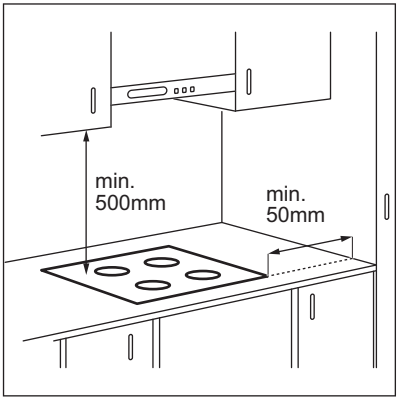
1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



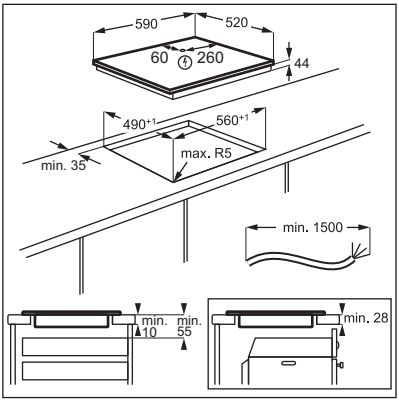
NL 220 - 240 V~		Двуфазово свързване: 400 V2N~		Еднофазова връзка: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм²		5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²		5x1,5 мм² или 3x4 мм²	
⏚	Зелен - жълт	⏚	Зелен - жълт	⏚	Зелен - жълт
N	Синьо и синьо	N	Синьо и синьо	N	Синьо и синьо
L1	Черно	L1	Черно	L	Черно и кафяво
L2	Кафяво	L2	Кафяво		

3.4 Сглобяване

Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.



Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.



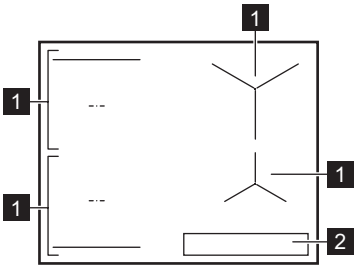
Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

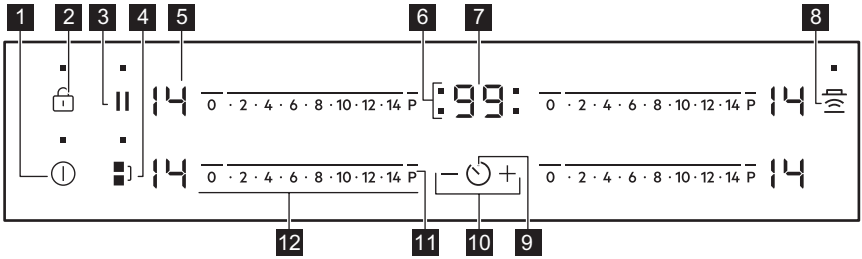
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел

4.2 Оформление на контролния панел



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

	Сензорно поле	Функция	Бележка
1	⏻	Вкл. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒	Заключване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
3	⏸	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
4		Bridge	За активиране и деактивиране на функцията.
5	-	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
6	-	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
7	-	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.

	Сензорно поле	Функция	Бележка
8		Hob²Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
9		-	Избор на зона за готвене.
10	+ / −	-	Увеличава или намалява времето.
11	P	PowerBoost	За да активирате функцията.
12	-	Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.

4.3 Показания на степента на нагряване

Екран	Описание
0	Зоната за готвене е деактивирана.
1 - 14	Зоната за готвене работи.
u	Пауза работи.
A	Автоматично загряване работи.
P	PowerBoost работи.
E + число	Има неизправност.
/ /	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето/поддържане топло/остатъчна топлина.
L	Заключване Защита за деца работи.
F	Неправилен или прекалено малък съд за гответе или няма готварски съд върху зоната за готвене.
-	Автоматично изключване работи.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация.

Плочата е настроена на най-високото възможно ниво на мощност по подразбиране.

За да увеличите или намалите ниво на мощност:

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете и задръжте ⏻ за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.

3. Натиснете и задръжте 🔒 за 3 секунди. 60 или 61 се появява.
4. Натиснете ⏲. P72 се появява.
5. Натиснете — / + на таймера, за да зададете нивото на мощността.

Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
>
> Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

Докоснете ⏻ за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- не зададете степен на нагряване след включване на плота,
- разлеете нещо или оставите нещо (съд, кърпа и т.н.) на контролното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.
- плота става много горещ (напр., когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът F светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагряване. След известно време - се включва и плотът се деактивира.

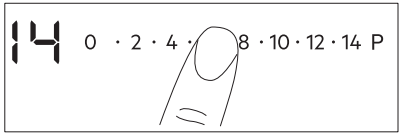
Връзката между степента на нагряване и времето, след което плота се деактивира:

Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
u 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

6.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



6.4 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

⚠ ВНИМАНИЕ!

/ / Докато индикаторът е видим, съществува риск от изгаряния, вследствие на остатъчна топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене, направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

- продължаване на готвенето,

- поддържане на топлина,

- остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:
- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

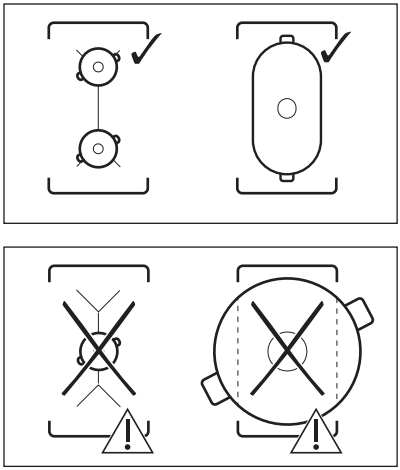
Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.5 Използване на зоните за готвене

Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). Готварският съд трябва да е подходящ за употреба върху индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията Bridge няма да бъде активирана.



6.6 Bridge

Функцията работи, когато тенджерата покрива центъра на двете зони. За повече информация относно правилното поставяне на готварски съдове вижте „Използване на зоните за готвене“.

Тази функция свързва две зони за готвене от лявата страна и те работят като една.

Първо задайте степента на нагряване за една от страничните зони за готвене.

За да активирате функцията: докоснете . За да настроите или промените настройката за затопляне, докоснете един от сензорите за управление.

За да деактивирате функцията: докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

6.7 Автоматично загряване

Използвайте функцията, за да получите желаната степен на нагряване за по-кратко време. Когато функцията е включена, зоната за готвене работи на най-високата степен на нагряване в началото и след това продължава да работи на желаната степен на нагряване.

За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

За да активирате функцията за зона за готвене: докоснете P (P светва). Бързо натиснете желаната степен на нагряване. След 3 секунди A светва.

За да деактивирате функцията: променете степента на нагряване.

6.8 PowerBoost

Тази функция създава допълнителна мощност за индукционните зони за готвене. Функцията може да се активира за индукционната зона за готвене само за ограничен период от време. След това индукционната зона за готвене автоматично се връща на най-високата степен на нагряване.

Вж. глава "Техническа информация".

За да активирате функцията за зона за готвене: докоснете P. P светва.

За да деактивирате функцията: променете степента на нагряване.

6.9 Таймер

- **Таймер за отброяване**

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готвене.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готвене, а след това функцията.

За да настроите зоната за готвене: докоснете ⏲ многократно, докато се появи индикаторът на зоната за готвене.

За активиране на функцията: докоснете + на таймера, за да зададете времето (00 - 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето се отброява обратно.

За да видите оставащото време: докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига. На екрана се показва оставащото време.

За да промените времето: докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене. Докоснете + или —.

За да дезактивирате функцията: докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене, и след това докоснете —. Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене се скрива.

Когато обратното броене приключи, се чува звуков сигнал и **00** започва да мига. Зоната за готвене се изключва.

За да спрете звука: докоснете ⏲.

- **CountUp Timer**

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

За да настроите зоната за готвене: докоснете ⏲ многократно, докато се появи индикаторът на зоната за готвене.

За да активирате функцията: докоснете — на таймера. UP се появява. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето започва да се отброява. Дисплеят превключва между UP и отброеното време (в минути).

За да видите колко дълго работи зоната за готвене: докоснете ⏲, за да настроите зоната за готвене. Индикаторът на зоната за готвене започва да мига. Дисплеят показва колко дълго работи зоната.

За да дезактивирате функцията: докоснете ⏲ и след това докоснете + или —. Индикаторът на зоната за готвене се скрива.

- **Таймер**

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран и зоните за готвене не работят. На екрана за настройката за степента на нагряване се показва 0.

За активиране на функцията: докоснете ⏲ и след това докоснете + или — на таймера, за да зададете времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** започва да мига.

За да спрете звука: докоснете ⏲.

Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

6.10 Пауза

Тази функция задава всички оперативни зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

1. **За да активирате функцията:** натиснете ||.

u светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

2. **За да изключите функцията**: натиснете ||.

Появява се предишната степен на нагряване .

6.11 Заключване

Можете да активирате заключването на командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на настройката на мощността.

Първо задайте настройката за загряване.

За да активирате функцията: докоснете 🔒. L се включва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията: докоснете 🔒. Предходната степен на загряване светва.

Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.12 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

За да активирате функцията: активирайте плота с ⏻. Не задавайте настройка за загряване. Докоснете 🔒 за 4 секунди. L светва. Деактивирайте плочата с ⏻.

За да деактивирате функцията: активирайте плота с ⏻. Не задавайте настройка за загряване. Докоснете 🔒 за 4 секунди. [0] светва. Деактивирайте плочата с ⏻.

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте плота с ⏻. [L] светва. Докоснете 🔒 за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с ⏻, функцията започва да работи отново.

6.13 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Деактивирайте плота. Докоснете ⏻ за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Докоснете 🔒 за 3 секунди [60] или ще се включи [61]. Докоснете + на таймера, за да изберете една от следните опции:

- [61] - звуците са изключени
- [60] - звуците са включени

За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е настроена на [61], ще чувате звукови сигнали, само когато:

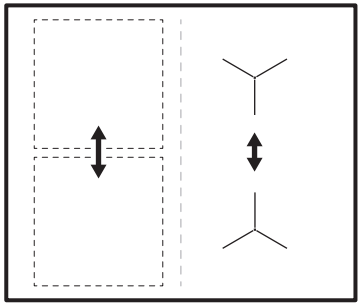
- докоснете ⏻
- Таймер изгасне
- Таймер за отброяване изгасне
- поставите нещо върху контролното табло.

6.14 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар (3 700 W). Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на топлината на последната избрана зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще се раздели между предварително активираните зони за готвене в обратен ред на избор.
- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се променя между първоначално избраната настройка на нагряване и намалената настройка на нагряване.
- Изчакайте, докато дисплеят спре да мига или намалете настройката на нагряване на зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагряване. Променете ръчно настройките за нагряване на зоните за готвене, ако е необходимо.

Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



6.15 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плотът и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично на основата на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плота.

При повечето аспиратори дистанционната система е активирана по подразбиране. В случай че е деактивирана, активирайте я, преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Автоматична работа с функцията
За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Първоначално плотът е зададен на H5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плота автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене[1)]	Пържене[2)]
H0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H1	Вкл.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H2[3)]	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H3	Вкл.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
H4	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H5	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
H6	Вкл.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

1) Готварският плот разпознава процеса на варене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

2) Готварският плот разпознава процеса на пържене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете ⏻ в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете 🔒 в продължение на 3 секунди.
4. Натиснете ⏲ няколко пъти, докато [H] светва.
5. Натиснете + на таймера, за да изберете автоматичен режим.

За да работите с аспиратора, директно на панела на аспиратора изключете автоматичния режим на функцията.

Когато приключите с готвенето и изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично изключва вентилатора и предотвратява случайното му включване в следващите 30 секунди.

Ръчно управление на скоростта на вентилатора
Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете ≋, когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да променяте скоростта на вентилатора. При натискане на ≋, увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете ≋, задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете ≋.

За да активирате автоматично управлението на функцията, изключете и отново включете плота.

Включване на осветлението
Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, когато включите плочата. За тази цел настройте автоматичния режим на H1 – H6.

ⓘ

Светлината на аспиратора се изключва 2 минути след изключване на плота.

7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

ⓘ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото , тъй като това може да нащърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
  - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
  - От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

ⓘ

Вижте „Технически данни“.

7.2 Шумове по време на работа

ⓘ

Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

Шумове, свързани с готварски съдове:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

7.3 Öko Timer Екотаймер

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на таймера за отброяване. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и продължителността на готвенето.

7.4 Опростено ръководство за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.

ⓘ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
⏻ - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2 - 3	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
5 - 7	Зеленчуци, риба г месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
7 - 9	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
7 - 9	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.

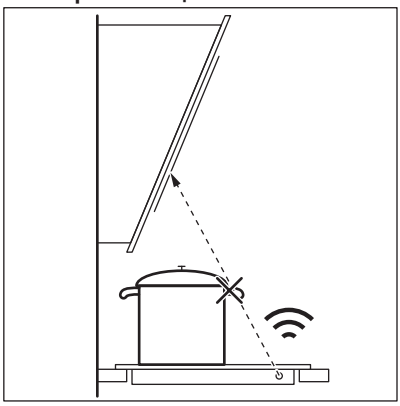
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
9 - 12	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, масленобрашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
12 - 13	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджера). Вижте изображението.

Аспираторът, показан по-долу, е само с илюстративна цел.



ⓘ

Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob²Hood е включен.

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Абсорбаторът AEG, който работи с тази функция, трябва да има символ .

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Не използвайте съдове за готвене, изработени от материали, които не са съвместими с индукционни котлони. Подобни материали могат да надраскат или да оставят петна по повърхността на плота.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчваното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.
- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с влажна кърпа и неабразивен препарат. След почистване, подсушете плота с мека кърпа.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.
- **Когато плотът е достатъчно охладен отстранете замърсяване от:** сформирани кръгове от котлен камък, от вода, мазни петна, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако…

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Пауза“.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
Автоматично загряване не работи.	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади достатъчно.
Настройката на нагряване превключва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Панелът за управление е твърде горещ на допир.	Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
[L] светва.	Защита за деца или Заключване работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
[F] светва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
[E] и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако [E] се появи отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код на стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел TO64IB00FB:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукция 7.2 kW
Сериен № .....
AEG

Продуктов код (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Произведено във: Румъния
7.2 kW

10.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност за диаметър на готварския съд в таблицата). Не използвайте готварски съдове, по-големи от диаметъра на зоната за готвене.

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта съгласно (ЕС) № 66/2014

Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.

Идентификация на модела		TO64IB00FB
Вид на плота		Плот за вграждане
Брой зони за готвене		4
Технология за загряване		Индукция
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	21.0 см 21.0 см 14.5 см 18.0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-2.

11.2 Енергоспестяваща

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11.3 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Потребление на енергия в режим Изкл.	0,3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа ⍁ с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE....48
2. SIGURNOSNE UPUTE....50
3. INSTALACIJA....53
4. OPIS PROIZVODA....55
5. PRIJE PRVE UPOTREBE....56
6. SVAKODNEVNA UPORABA....57
7. SAVJETI I PREPORUKE....62
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....64
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA....65
10. TEHNIČKI PODACI....66
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST....67
12. BRIGA O OKOLIŠU....68

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijaće elemente.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- OPREZ: Postupak pripreme mora biti pod nadzorom Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

⚠ **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

⚠ **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
  - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
  - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

2.2 Električni priključak

⚠ UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoj) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti pričvršćena tako da se ne može ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu samo na kraju postavljanja. Provjerite postoji li pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

2.3 Primjena

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.

- Ne koristite uređaj kao radnu površinu i ne stavljajte namirnice u neposredni kontakt s njim.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja kako biste spriječili strujni udar.
- Dok je uređaj u uporabi, korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Prilikom zagrijavanja, masti i ulja mogu ispuštati zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje vruće ulje ispušta mogu izazvati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili predmete navlažene zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na njega.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opeklina.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

2.5 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

2.6 Zbrinjavanje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. INSTALACIJA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili višu. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

⚠ OPREZ!

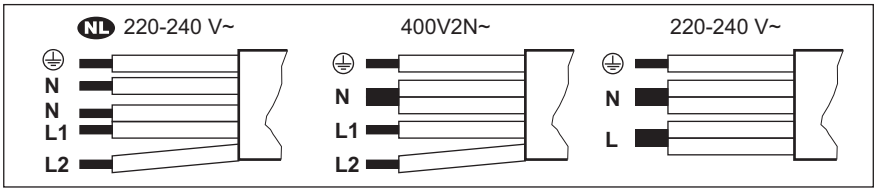
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih, smeđih i plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih, crnih i plavih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).
5. Spojite krajeve dva plava kabela.
6. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).

Dvofazni priključak

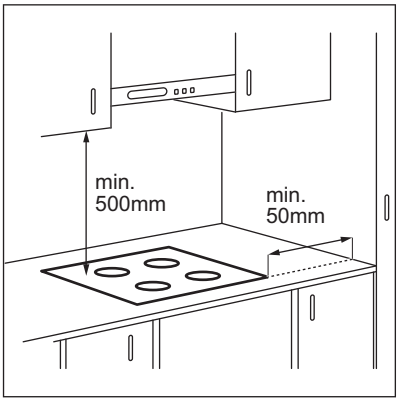
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



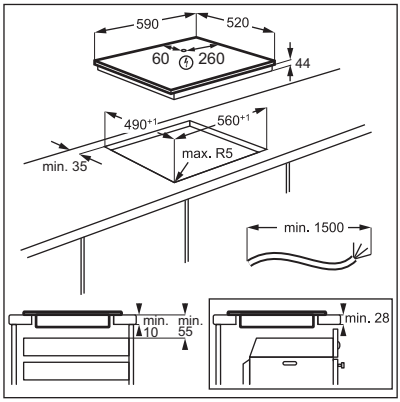
NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² ili 3x4 mm²	
⏚	Žuta - zelena	⏚	Žuta - zelena	⏚	Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremljene u ladici tijekom procesa kuhanja.



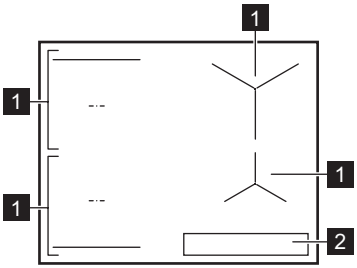
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču AEG - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

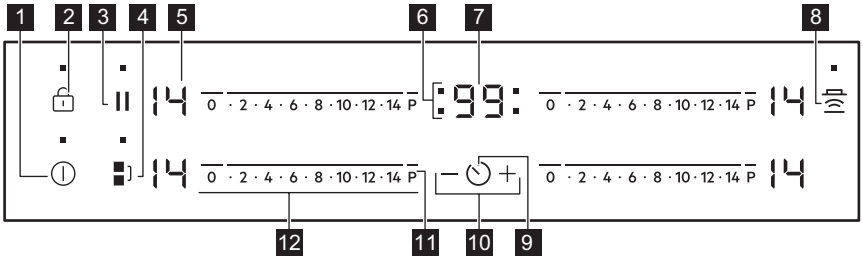
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



1 Indukcijska zona kuhanja
2 Upravljačka ploča

4.2 Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

	Polje senzora	Funkcija	Napomena
1	⏻	Uključeno / Isključeno	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	🔒	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	||	Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4		Bridge	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
5	-	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6	-	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7	-	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.

	Polje sen-zora	Funkcija	Napomena
8		Hob²Hood	Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije.
9		-	Za odabir zone kuhanja.
10	+ / −	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
11	P	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
12	-	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

4.3 Zasloni postavke topline

Zaslon	Opis
0	Polje za kuhanje je isključeno.
1 - 14	Polje za kuhanje je uključeno.
u	Pauza uključeno.
A	Automatsko zagrijavanje je uključeno.
P	PowerBoost radi.
E + broj	Došlo je do kvara.
/ /	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
L	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece uključeno.
F	Pogrešno ili premalo posuđe za kuhanje ili bez posuđa na zoni kuhanja.
-	Automatsko isključivanje uključeno.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Ograničenje snage

Ograničenje snage definira koliko je električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.

Ploča za kuhanje postavljena je prema zadanim postavkama na najveću moguću vrijednost.

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite i zadržite ⏻ 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite i zadržite 🔒 3 sekunde. 60 ili 61 se pojavljuje.
4. Pritisnite ⏲. P72 se pojavljuje.

5. Pritisnite — / + tajmer za podešavanje vrijednosti.

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

⚠ OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite ⏻ na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavili nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešno posuđe. Simbol F se uključuje a zona kuhanja automatski isključuje nakon 2 minute.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena uključuje se - i ploča za kuhanje se isključuje.

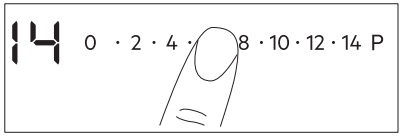
Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
⏑, 1 - 3	6 sati
4 - 7	5 sati
8 - 9	4 sata
10 - 14	1,5 sat

6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

Dodirnite upravljačku traku na odgovarajućem stupnju kuhanja ili pomičite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.



6.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

⚠ UPOZORENJE!

⎓ / ⎓ / ⎓ Dok god je indikator vidljiv, postoji opasnost od opeklina zbog preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

- nastavak kuhanja,
- održavanje topline,
- preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:
- za susjedne zone za kuhanje čak i ako ih ne koristite,
- kada se vruće posuđe stavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kada je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje još uvijek vruća.

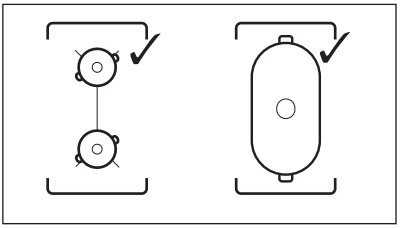
Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

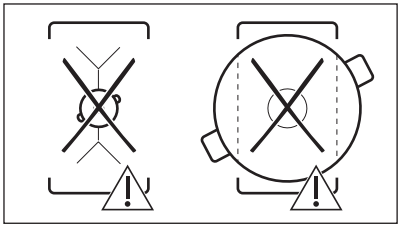
6.5 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja"). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i preporuke".

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.





6.6 Bridge

Funkcija radi kada posuda pokriva središta dvije zone. Više informacija o pravilnom postavljanju posuđa potražite u poglavlju "Korištenje zona kuhanja".

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja s lijeve strane i one djeluju kao jedna.

Najprije postavite postavku kuhanja za jednu od zona kuhanja s lijeve strane.

Za aktiviranje funkcije: dodirnite . Za postavljanje ili promjenu stupnja zagrijavanja dodirnite jedan od kontrolnih senzora.

Za isključivanje funkcije: dodirnite . Zone za kuhanje rade neovisno jedna o drugoj.

6.7 Automatsko zagrijavanje

Koristite funkciju kako biste u kraćem vremenu postigli željenu postavku topline. Kada je funkcija uključena, zona kuhanja na početku radi na najvišoj postavci topline, a zatim nastavlja raditi na željenoj postavci topline.

Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

Za aktiviranje funkcije za zonu za kuhanje: dodirnite P (P svijetli). Odmah dodirnite željenu postavku topline. Nakon 3 sekunde A svijetli.

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.8 PowerBoost

Ova funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može aktivirati za indukcijsku zonu za kuhanje samo na ograničeno vrijeme. Nakon tog vremena indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najvišu postavku topline.

ⓘ
Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za aktiviranje funkcije za zonu za kuhanje: dodirnite . P se uključuje.

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.9 Tajmer

- **Tajmer odbrojavanja**

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

Za postavljanje zone kuhanja: dodirnite ⏲ više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite + tajmera za podešavanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

Za prikaz preostalog vremena: dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Za promjenu vremena: dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja. Dodirnite + ili —.

Za isključivanje funkcije: dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja, a zatim dodirnite —. Preostalo vrijeme odbrojava se do **00**. Indikator zone kuhanja nestaje.

ⓘ
Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i **00** bljeska. Zona kuhanja se isključuje.

Da biste zaustavili zvuk: dodirnite ⏲.

- **CountUp Timer**

Ovu funkciju možete koristiti za praćenje koliko dugo zona kuhanja radi.

Za postavljanje zone kuhanja: dodirnite ⏲ više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite — tajmera. UP se pojavljuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje UP i proteklo vrijeme (u minutama).

Kako biste vidjeli koliko dugo zona kuhanja radi: dodirnite ⏲ za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslon prikazuje koliko dugo zona radi.

Za isključivanje funkcije: dodirnite ⏲ a zatim dodirnite + ili —. Indikator zone kuhanja nestaje.

- **Zvučni alarm**

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade.

Zaslon za postavke topline prikazuje 0.

Za uključivanje funkcije: dodirnite ⏲ a potom dodirnite + ili — tajmera za podešavanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i **00** bljeska.

Da biste zaustavili zvuk: dodirnite ⏲.

ⓘ
Funkcija ne utječe na rad zona kuhanja.

6.10 Pauza

Ova funkcija postavlja sve aktivne zone za kuhanje na najniži stupanj zagrijavanja.

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. **Za aktiviranje funkcije**: pritisnite . ⏸ u se uključuje. Postavka topline je spuštena na 1.

2. Za deaktiviranje funkcije: pritisnite . Pojavljuje se prethodni stupanj zagrijavanja ventilatora.

6.11 Blokiranje

Tijekom rada zona kuhanja možete zaključati upravljačku ploču. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije: dodirnite . uključuje se na 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje funkcije: dodirnite . Uključuje se prethodna postavka topline.

Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.12 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite na 4 sekunde. . Isključite ploču za kuhanje pomoću .

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite na 4 sekunde. se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje sa . . Dodirnite na 4 sekunde. **Podesite postavku grijanja na 10 sekundi.** Možete koristiti ploču za kuhanje. Kada isključite ploču za kuhanje pomoću funkcije ponovno radi.

6.13 OffSound Control (Deaktiviranje i aktiviranje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.

Dodirnite 3 sekunde. Uključuje se ili . Dodirnite tajmera za odabir jedne od sljedećih opcija:

- – zvukovi su isključeni
- – zvukovi su uključeni

Za potvrdu svog odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski ne isključi.

Kada je funkcija postavljena na , zvukove možete čuti samo kada:

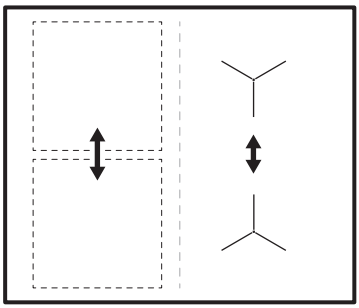
- dodirnete
- Zvučni alarm se hladi
- Tajmer odbrojavanja se hladi
- stavite nešto na upravljačku ploču.

6.14 Upravljanje snagom

Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od (3700 W). Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline zadnje odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između prethodno aktiviranih zona kuhanja obrnutim redoslijedom odabira.
- Zaslon postavke topline u smanjenim zonama mijenja se između početno odabrane postavke topline i postavke smanjene topline.
- Pričekajte dok se na zaslonu zaustavi bljeskanje ili smanjite postavku topline zadnje odabrane zone kuhanja. Zone kuhanja nastavit će raditi s postavkom smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja.

Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



6.15 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.

ⓘ

Za većinu napa daljinski je sustav izvorno isključen. U slučaju da je isključen, prije uporabe funkcije ga uključite. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Automatsko upravljanje funkcijom
Za automatsko upravljanje funkcijom, podesite automatski način rada na H1 – H6. Ploča za kuhanje je izvorno podešena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

Automatski načini rada

	Automatsko svjetlo	Vrenje[1)]	Prženje[2)]
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2[3)]	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ventilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ventilatora 2	Brzina ventilatora 3

1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Promjena automatskog načina rada
1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite na 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje. ⏻
3. Pritisnite na 3 sekunde. 🔒
4. Pritisnite nekoliko puta dok se ⏲ H ne pojavi.
5. Pritisnite tajmera za odabir automatskog načina rada. +

ⓘ

Da biste direktno upravljali napom na ploči nape, isključite automatski način rada funkcije.

ⓘ

Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora tijekom sljedećih 30 sekundi.

Ručno upravljanje brzinom ventilatora
Funkcijom također možete ručno upravljati. Da biste to učinili, pritisnite kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na ≋ povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad

dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavit ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .

Za automatsko aktiviranje rada funkcije, isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.

Uključivanje svjetla
Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, podesite automatski način rada na H1 – H6.

Svjetlo na napi se isključuje 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

7. SAVJETI I PREPORUKE

⚠ UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posuđu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja” za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”).
  - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
  - Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.

Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:

- klikanje: događa se električno prebacivanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

7.3 Öko Timer ECO tajmer

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu pečenja.

7.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.

ⓘ

Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topline	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
⏛ - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
7 - 9	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema potrebi	Po potrebi okrenite.
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

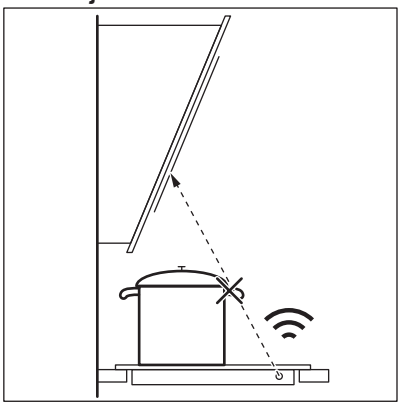
7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.

- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



ⓘ

Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob²Hood uključen.

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood
Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranicu namijenjenoj potrošačima. AEG nape štednjaka koje rade s tom funkcijom moraju imati oznaku .

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ne dopustite da posuđe vrije na suho ili da dosegne pretjerano visoke temperature.
- Ne upotrebljavajte posuđe izrađeno od materijala koji nisu kompatibilni s indukcijom. Takvi materijali mogu ogrebati ili zaprljati površinu ploče za kuhanje.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na staklenoj površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.
- Preporučeni strugač upotrebljavajte samo kao dodatni alat nakon standardnog čišćenja.
- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi pa očistite površinu vlažnom krpom i ne abrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja površinu posušite brisanjem mekom krpom.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom. Upotrebljavajte strugač i pazite na to da izbjegnete opekline.
- **Uklonite kada se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite površinu kako je prethodno opisano. Za uklanjanje sjajne metalne promjene boje upotrijebite meku krpu i otopinu vode i octa.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora . ⏻	Uklonite predmet iz polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Hob²Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Zona je vruća.	Neka se polje dovoljno ohladi.
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
[L] se uključuje.	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
[F] se uključuje.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja").
[E] i broj se pojavljuju.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se [E] ponovno pojavi, isključite ploču za kuhanje iz električnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom razdoblju i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u servisnoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model TO64IB00FB
Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Proizvedeno u: Rumunjska
7.2 kW

10.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	1800	2800	10	145 - 180

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu u skladu s (EU) br. 66/2014

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona kuhanja.

Identifikacija modela		TO64IB00FB
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje
Broj zona za kuhanje		4
Toplinska tehnologija		Indukcija
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Uređaj je testiran prema: EN IEC 60350-2.

11.2 Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

11.3 Zahtjevi za informacije u skladu s (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."	0,3 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	2 min

Uređaj je testiran prema: EN 50564.

12. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

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

Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....69
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....71
3. INSTALACE....73
4. POPIS VÝROBKU....75
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....77
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....77
7. TIPY A RADY....82
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....85
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....85
10. TECHNICKÉ ÚDAJE....87
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....88
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....89

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 smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- 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 použití v běžnému domácímu použití.
- 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, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. 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.

- 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.
- Při přemisťování 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.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skříncе 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 přívodní 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 proti úrazu elektrickým proudem u částí pod napětím a izolovaných částí musí být upevněna tak, aby ji nebylo možné odstranit bez použití nářadí.
- 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 ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

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 příbory 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 plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli 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 nevkládejte hliníkovou fólii 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 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.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- 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.
- 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.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- 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 tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obraťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktích zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

⚠ POZOR!

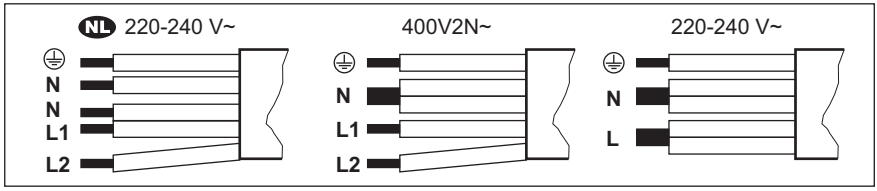
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

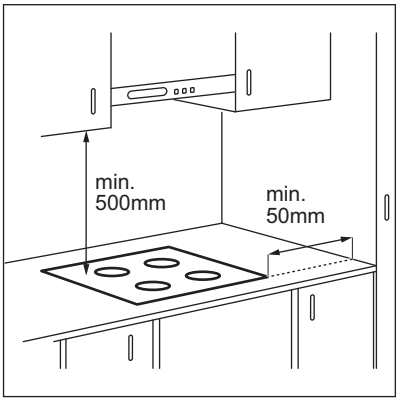
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



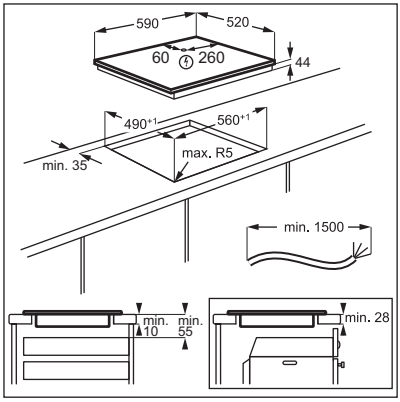
NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²	
⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

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.



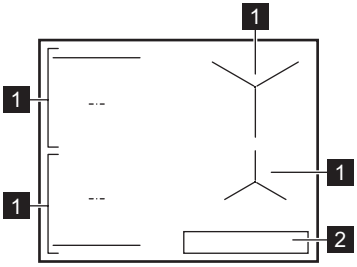
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

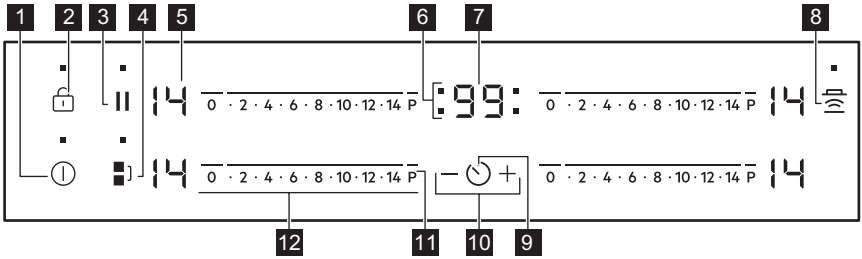
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	⏻	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	🔒	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	⏸	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4		Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9		-	Slouží k volbě varné zóny.
10	+ / −	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11	P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
12	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

4.3 Displej tepelného výkonu

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 14	Varná zóna je zapnutá.
u	FunkcePauza je zapnutá.

Displej	Popis
A	FunkceAutomatický ohřev je zapnutá.
P	Je zapnutá funkce PowerBoost.
E + číslice	Došlo k poruše.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control((Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
L	Je zapnutý Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
F	Nádoba na varné zóně je nevhodná, příliš malá nebo zcela chybí.
-	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

varná deska je zadat na nejvyšší možnou úroveň napájení výchozí.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte a podržte ⏻ po dobu tří sekund. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte a podržte 🔒 po dobu 3 sekund. bO nebo b1 se zobrazí.
4. Stiskněte tlačítko ⏲. P72 .
5. Stisknutím — / + na časovači nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

⚠ POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili tepelný výkon.

- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Používáte nevhodné nádoby. Rozsvítí se symbol F a varná zóna se po dvou minutách automaticky vypne.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se rozsvítí a varná deska se vypne.

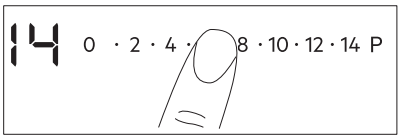
Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
, 1–3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



6.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

⚠ VAROVÁNÍ!

/ / Dokud je ukazatel viditelný, 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 se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

- pokračovat ve vaření,

uchovat teplé,

- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat ukazatel:
- 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.

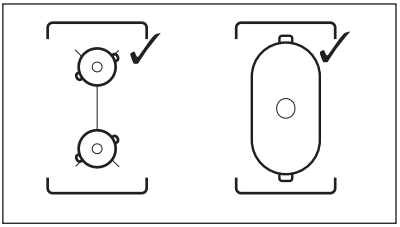
Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

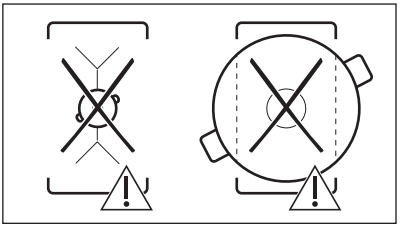
6.5 Používání varných zón

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

Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.





6.6 Bridge

Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středy dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Funkci zapnete stisknutím . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Pokyny pro deaktivaci funkce: stiskněte . Varné zóny fungují nezávisle.

6.7 Automatický ohřev

Funkci použijte k dosažení požadované teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.

Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Aktivace funkce pro varnou zónu: stiskněte P (se rozsvítí. Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí.

Pokyny pro vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.8 PowerBoost

Tato funkce poskytne indukčním varným zónám další výkon. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Po uplynutí této doby se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší tepelný výkon.

Viz část „Technické údaje“.

Aktivace funkce pro varnou zónu: stiskněte . P .

Pokyny pro vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.9 Časovač

- **Odpočítávání času**

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

Nastavení varné zóny: pakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí ukazatel varné zóny.

Zapnutí funkce: stisknutím symbolu + na časovači nastavte čas (00–99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

Zobrazení zbývajícího času: stisknutím nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

Změna času: stisknutím nastavte varnou zónu. Stiskněte + nebo —.

Vypnutí funkce: stisknutím nastavte varnou zónu a poté stiskněte —. Zbývající čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.

Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat **00**. Varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .

- **CountUp Timer**

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Nastavení varné zóny: pakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí ukazatel varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte — na časovači. Zobrazí se UP. Když kontrolka varné zóny začne blikat, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení UP a uplynulého času (v minutách).

Chcete-li zjistit, jak dlouho je varná zóna v provozu: stisknutím nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí doba provozu zóny.

Vypnutí funkce: stiskněte a poté + nebo —. Kontrolka varné zóny zhasne.

- **Minutka**

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Na displeji nastavení tepelného výkonu se zobrazí 0.

Zapnutí funkce: stiskněte symbol a potom stisknutím + nebo — na časovači nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

6.10 Pauza

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

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. **Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko . || u. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.
2. **Vypnutí funkce**: stiskněte . || Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu .

6.11 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, můžete ovládací panel zamknout. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Pokyny pro aktivaci této funkce: stiskněte . L Na čtyři sekundy se rozsvítí. Časovač zůstane zapnutý.

Pokyny pro deaktivaci funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí tepelný výkon.

Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: zapněte varnou desku pomocí . Nenastavujte teplotu. Dotkněte se na 4 sekundy. L. Vypněte varnou desku pomocí .

Vypnutí funkce: zapněte varnou desku pomocí . Nenastavujte teplotu. Dotkněte se na 4 sekundy. 0 . Vypněte varnou desku pomocí .

Potlačení funkce na jednu dobu přípravy: zapněte varnou desku pomocí . L. Dotkněte se na čtyři sekundy. **Do 10 sekund nastavte tepelný výkon.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

6.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na 3 sekundy stiskněte ⏻. Displej se rozsvítí a zhasne. Na 3 sekundy stiskněte 🔒. 60 nebo 61 se rozsvítí. Stisknutím + časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

- 61 - zvuková signalizace je vypnutá
- 60 - zvuková signalizace je zapnutá

Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na 61, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

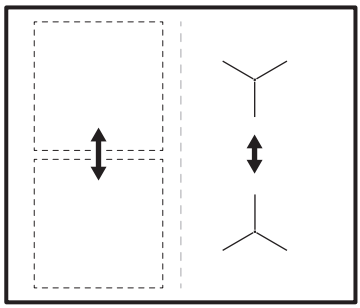
- stisknete ⏻
- dokončí se funkce Minutka
- dokončí se funkce Odpočítávání času
- položíte něco na ovládací panel.

6.14 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení (3 700 W). Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako poslední. Zbývající výkon se rozdělí mezi dříve aktivované varné zóny v opačném pořadí volby.
- Displej nastavení ohřevu varných zón se sníženým výkonem se mění mezi původně zvoleným nastavením ohřevu a sníženým nastavením ohřevu.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



6.15 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 základně nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

ⓘ

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu zapnutý. V případě, že je funkce vypnutá, ji před použitím zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Chcete-li funkci ovládat automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par reaguje při každém použití varné desky. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

	Automatické osvětlení	Vaření[1)]	Smažení[2)]
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2[3)]	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1

	Automatické osvětlení	Vaření[1]	Smažení[2]
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 ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne. ⏻
3. Stiskněte na tři sekundy. 🔒
4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí ⏲H.
5. Stisknutím časovače vyberte automatický režim. +

ⓘ

Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.

ⓘ

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.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu ≋ zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol ≋ znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte ≋. ≋

ⓘ

Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutím automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

ⓘ

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

7. TIPY A RADY

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

ⓘ

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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla , protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** 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. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
  - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
  - 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“.

7.2 Hluk během provozu

ⓘ

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- 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.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínaní elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

7.3 Öko Timer Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se topné těleso varné zóny vypne před zazněním upozornění odpočítávání času. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

7.4 Zjednodušená příručka k 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.

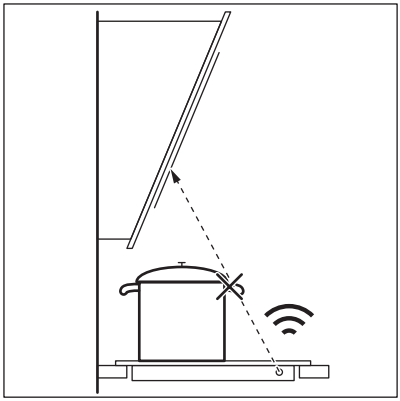
Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
⏻ - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2 - 3	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
7 - 9	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

7.5 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.

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



ⓘ

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. Odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukcí. Takové materiály mohou poškrábat nebo znečistit povrch varné desky.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
- K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
- Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.
- Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte vlhkým hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

8.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zabarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	FunkcePauza je zapnutá.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
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.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
FunkceAutomatický ohřev nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	FunkceŘízení výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se L.	Je zapnutá Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se F.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
F 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 F, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit…

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové hlášení, které se zobrazuje. 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 servisní příručce.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model TO64IB00FB:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Vyrobeno v: Rumunsko
7.2 kW

10.2 Specifikace varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
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 optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

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

Označení modelu		TO64IB00FB
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.

11.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

11.3 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....90
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES....93
3. INSTALLEREN....95
4. PRODUCTBESCHRIJVING....97
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....99
6. DAGELIJKS GEBRUIK....99
7. AANWIJZINGEN EN TIPS....104
8. ONDERHOUD EN REINIGING....107
9. PROBLEEMOPLOSSING....107
10. TECHNISCHE GEGEVENS....109
11. ENERGIEVERBRUIK....110
12. HET MILIEUPERSPECTIEF....111

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het apparaat moet geaard.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.

- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.
- Als je voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer je ermee kookt.
- De dampen die boven hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLEREN

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingskabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

⚠ LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

⚠ LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

⚠ LET OP!

Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

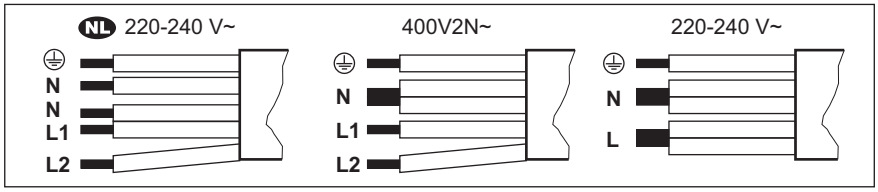
Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.

4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

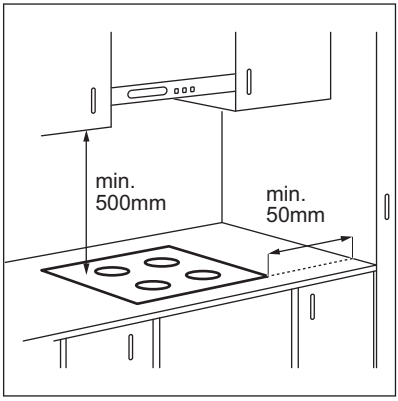
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



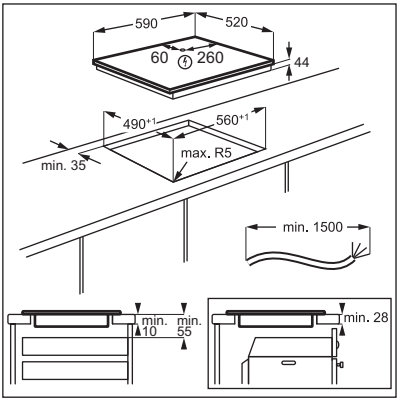
NL 220 - 240 V~		Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² of 3x4 mm²**	
⏚	Groen - geel	⏚	Groen - geel	⏚	Groen - geel
N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw
L1	Zwart	L1	Zwart	L	Zwart en bruin
L2	Bruin	L2	Bruin		

3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



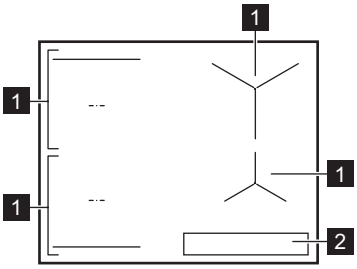
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

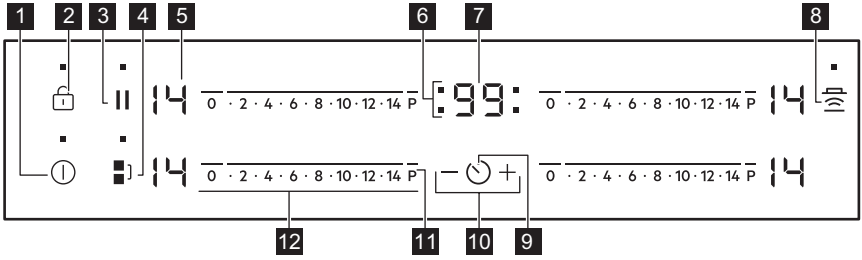
4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



1 Inductie kookzone
2 Bedieningspaneel

4.2 Indeling van het bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	⏻	Aan/Uit	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Blokkering/Kinderbeveiligings-inrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	⏸	Pauzeren	De functie in- en uitschakelen.
4		Bridge	De functie in- en uitschakelen.
5	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	-	Timerindicatie voor de kook-zones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
9		-	Om de kookzone te selecteren.
10	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
11	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
12	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.3 Kookstand-displays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone werkt.
u	Pauzeren werkt.
A	Automatisch opwarmen werkt.
P	PowerBoost is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
H / H / H	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/ restwarmte.
L	Blokkering/Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
F	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
-	Automatische uitschakeling werkt.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie.

De kookplaat is standaard ingesteld op het hoogst mogelijke vermogensniveau.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op ⏻ en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk op 🔒 en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. 60 of 61 verschijnt.
4. Druk op ⏲. P72 verschijnt.
5. Druk op — / + van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

⚠ LET OP!

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

- P72 — 7200W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.

6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld;
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je onjuist kookgerei gebruikt. Het symbool F gaat aan en de kookzone wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd gaat het - aan en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

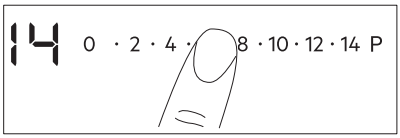
De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
u, 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

6.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



6.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ WAARSCHUWING!

Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

- doorgaan met koken,
- warm houden,
- restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

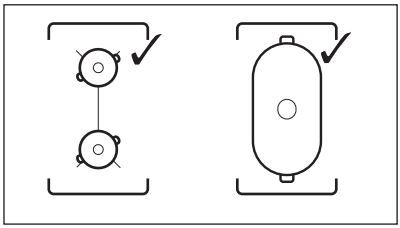
6.5 De kookzones gebruiken

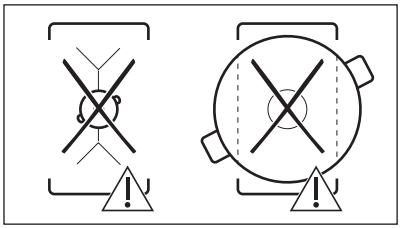
Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

ⓘ

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips'.

U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.





6.6 Bridge

ⓘ

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt. Raadpleeg "De kookzones gebruiken" voor meer informatie over de juiste plaatsing van kookgerei.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones aan de linkerkant.

Voor het inschakelen van de functie raakt u aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De kookzones werken onafhankelijk.

6.7 Automatisch opwarmen

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.

Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: tik op P (P gaat branden). Raak meteen de gewenste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat A branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

6.8 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de inductiekookzone. Na deze tijd gaat de inductiekookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: tik op . P P gaat aan.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

6.9 Timer

- **Timer met aftelfunctie**

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmte-instelling voor de kookzone in en daarna de functie.

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op + van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Om de resterende tijd te zien: tik op om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de tijd te wijzigen: tik op om de kookzone in te stellen. Tik op + of —.

Om de functie te deactiveren: tik op om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op —. De resterende tijd wordt afgeteld tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. Schakelt de kookzone uit.

Om de functie te stoppen: tik op .

- **CountUp Timer**

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op — van de timer. UP verschijnt. Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen UP en de getelde tijd (in minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: tik op ⏲ om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Het display toont hoelang de zone werkt.

Om de functie te deactiveren: tik op ⏲ en tik vervolgens op + of —. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

- **Kookwekker**

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont 0.

Om de functie te activeren: tik op ⏲ en tik vervolgens op + of — van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Om de functie te stoppen: tik op ⏲.

ⓘ

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

6.10 Pauzeren

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. **Om de functie in te schakelen** druk je op . ||

u gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

2. **Om de functie uit te schakelen**, druk je op . ||

De vorige kookstand verschijnt.

6.11 Blokkering

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de warmte-instelling in.

Voor het inschakelen van de functie raak je aan. 🔒 L gaat 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. 🔒 De vorige warmte-instelling gaat branden.

ⓘ

Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

6.12 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Houd 🔒 gedurende 4 seconden ingedrukt. Het L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Houd 🔒 gedurende 4 seconden ingedrukt. 0 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met ⏻. Het L gaat aan. Raak 🔒 4 seconden lang aan. **Stel de warmte-instelling binnen 10 seconden in.** Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ⏻ de -functie, werkt weer.

6.13 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

De kookplaat uitschakelen. Gedurende 3 seconden ⏻ aanraken. Het display gaat aan en uit. Gedurende 3 seconden 🔒 aanraken. 60 of 61 gaat aan. Raak + op de timer aan om één van het volgende te kiezen:

- 61 - geluiden uit geschakeld
- 60 - de geluiden ingeschakeld

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Wanneer de functie ingesteld is op kunt u de geluiden alleen horen wanneer:

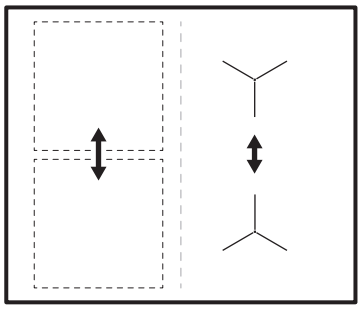
- u kiest
- Kookwekker afgaat
- Timer met aftelfunctie afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6.14 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van (3.700 W). Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



6.15 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.

Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie ingeschakeld. Als de functie is uitgeschakeld, activeer deze dan voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

	Automatisch lampje	Koken[1)]	Bakken[2)]
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2[3)]	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1

	Automatisch lampje	Koken[1)]	Bakken[2)]
H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk een paar keer op tot aangaat.
5. Druk op van de timer om een automatische modus te selecteren.

Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.

Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen. Druk hiervoor op als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op .

Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

ⓘ

Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas , omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
  - Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
  - Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

7.2 Geluiden tijdens bedrijf

ⓘ

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

Kookplaatgerelateerde geluiden:

- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

7.3 Öko Timer Eco-timer

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het

kookstandniveau en de duur van de bereiding.

7.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

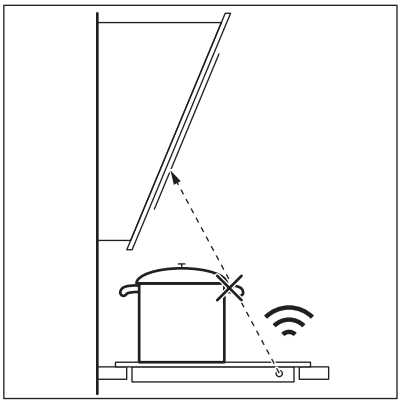
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
⏻ - 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

7.5 Aanwijzingen en tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De kap hieronder dient alleen ter illustratie.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie
Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben.

8. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie. Dergelijke materialen kunnen krassen of vlekken op het oppervlak van de kookplaat veroorzaken.
- Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een vochtige doek en een niet-schurend vaatwasmiddel. Droog de oppervlakte na reiniging af met een zachte doek.

8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen zodra de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalachtige verkleuringen. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

9. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauzeren werkt.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst. ⓘ	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	Stroommanagement werkt.	Raadpleeg “Dagelijks gebruik”.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
[L] gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
[F] gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
Opwarmen duurt lang.	Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.	Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
[E] en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer [E] weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich in de hoek van het glazen oppervlak) en een foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model TO64IB00FB
Type 61 B4A 01 AA
Inductie 7.2 kW
Serienr. .....

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Gemaakt in: Roemenië
7.2 kW

10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in de tabel). Gebruik geen kookgerei dat groter is dan de diameter van de kookzone.

11. ENERGIEVERBRUIK

11.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

Modelnummer		TO64IB00FB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

11.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

11.3 Informatie-eisen volgens (EU) Nr. 2023/826

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

12. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE..... 112
2. OHUTUSJUHISED..... 114
3. PAIGALDAMINE..... 116
4. TOOTE KIRJELDUS..... 119
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 120
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 121
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... 126
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS 128
9. TÕRKEOTSING..... 128
10. TEHNILISED ANDMED..... 130
11. ENERGIATÕHUSUS..... 131
12. KESKKONNAASPEKTID..... 132

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- 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 kasutuskoormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente 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 pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. 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 siis 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 elektriparameetrid 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 kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- 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 seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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 tööpinnana ega asetage selle peale toitu.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktsiooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna 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.
- Kuumast õlist eralduvad aurud 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.

- Põletuste vältimiseks 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.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- 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.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub temperatuuri 90 °C või üle selle.

Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

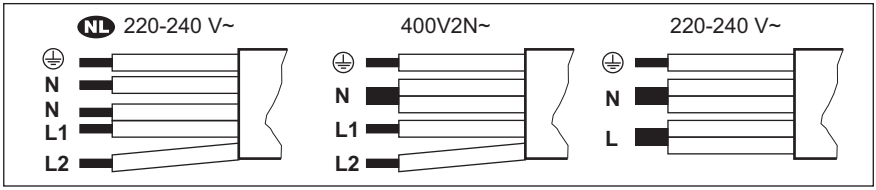
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

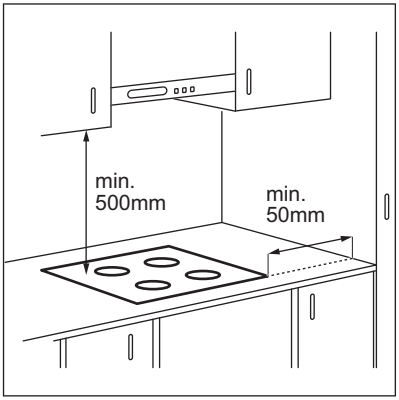
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotstelt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



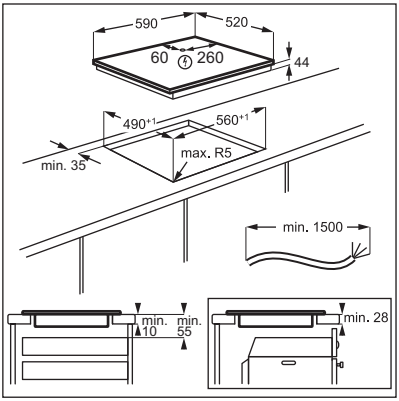
NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² või 3x4 mm²**	
⏚	Roheline - kollane	⏚	Roheline - kollane	⏚	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

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



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



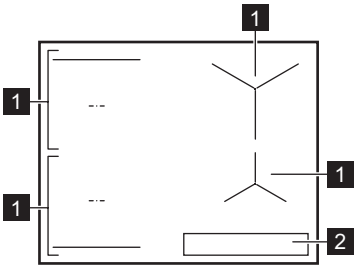
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

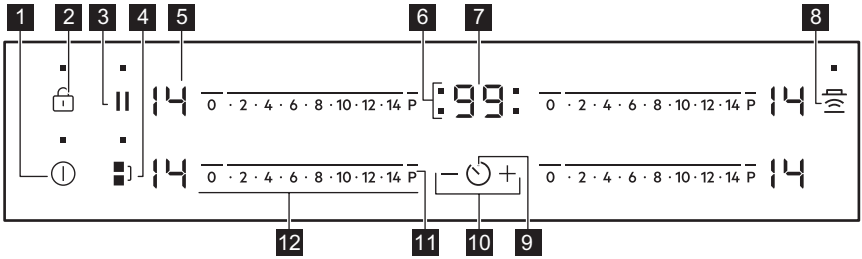
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



1 Induktsioonkeeduväli
2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli paigutus



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	⏻	Sees / Väljas	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	||	Pause	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4		Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8		Hob²Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.

	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
9	⏲	-	Keeduvälja valimiseks.
10	+ / −	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
11	P	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12	-	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

4.3 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduala inaktiveeritakse.
1 - 14 -	Keeduala töötab.
u	Pause on sisse lülitatud.
A	Automaatne kuumutamine on sisse lülitatud.
P	PowerBoost on sees.
E + number	Ilmnes tõrge.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine/ jääkkuumus.
L	Lukk / Lapselukk on sisse lülitatud.
F	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
-	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Pliit on vaikimisi seatud kõrgeimale võimalikule võimsustasemele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage ja hoidke nuppu ⏻ umbes 3 sekundit . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage ja hoidke nuppu 🔒 umbes 3 sekundit. 60 või 61 ilmub.
4. Vajutage ⏲. P72 ilmub.
5. Puudutage taimeril nuppu −/+, et valida võimsusaste.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻.

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te kasutate valesid kööginõusid.

  Kuvatakse sümbol F ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja pärast kuvatakse - ja pliidiplaat lülitub välja.

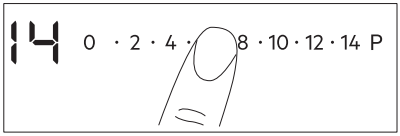
Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
u, 1–3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

6.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



6.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

≡ / = / _ Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusoht jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

≡ – jätkake küpsetamist.

= – soojashoidmine.

_ – jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on välja lülitatud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

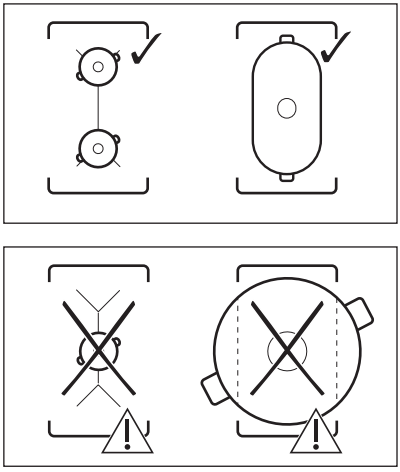
6.5 Keeduväljade kasutamine

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

ⓘ

Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest „Nõuanded ja soovitused“.

Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid ega tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduala keskosade vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



6.6 Bridge

ⓘ

Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine".

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu ▀]. Kuumusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage ▀]. Keeduväljad toimivad iseseisvalt.

6.7 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumusastme kiiremaks saavutamiseks. Kui see funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal kuumusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusastmel.

ⓘ

Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage P (P lülitub sisse). Puudutage kohe soovitud kuumusseadistust. 3 sekundi pärast A lülitub sisse.

välja lülitamiseks: muutke kuumusastet.

6.8 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud ajaks. Selle aja möödudes lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

ⓘ

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage P. süttib.

välja lülitamiseks: muutke kuumusastet.

6.9 Taimer

- **Pöördloendur**

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.

Keeduväljade seadistamiseks: puudutage korduvalt, kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage taimeri nuppu + aja seadmiseks (vahemikus 00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Ülejäänud aja nägemiseks: puudutage keeduvälja määramiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Aja muutmiseks: keeduvälja määramiseks puudutage. Puudutage nuppu + või —.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage keeduvälja seadistamiseks ja seejärel puudutage —. Järelejäänud aega loetakse maha kuni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

> Kui loendamine lõpeb, kõlab helisignaal ja vilgub **00**. Keeduala deaktiveerub.

Heli peatamiseks puudutage nuppu või.

- **CountUp Timer**

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Keeduvälja seadistamiseks: puudutage korduvalt, kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage taimeri nuppu —. UP ilmub. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraan lülitub UP ja loendatud aja (minutites) vahel.

Selleks, et vaadata, kaua keeduväli töötab: puudutage keeduvälja määramiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraan näitab, kui kaua keeduväli töötab.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu ja seejärel puudutage nuppu + või —. Keeduvälja indikaator kustub.

- **Minutilugeja**

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

Kuumusastme näidik näitab.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage aja seadistamiseks nuppu ja seejärel nuppu + või —. Kui aeg lõpeb, kõlab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamiseks puudutage nuppu või.

> See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

6.10 Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. **Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu ||.

lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. **Funktsiooni deaktiveerimiseks**: vajutage ||.

Ilmub eelmine kuumusaste .

6.11 Lukk

Saate keeduväljade kasutamise ajal juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.

Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: vajutage 🔒. L süttib 4 sekundiks. Taimer jääb nähtavale.

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage 🔒. Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

ⓘ
Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.12 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni aktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga ⏻. Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage 🔒 4 sekundit. L süttib. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga ⏻. Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage 🔒 4 sekundit. 0 süttib. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe küpsetusaja jooksul: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga ⏻. L süttib. Puudutage 🔒 4 sekundit. **Valige kuumusaste 10 sekundi jooksul.** Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja ⏻ abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

6.13 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage 3 sekundit nuppu ⏻. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 🔒 3 sekundit. Süttib 60 või 61. Puudutage taimeril +, et valida üks järgmistest:

- 61 – helid on väljas
- 60 – helisignaalid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule 61, kuulete heli ainult järgmistel juhtudel:

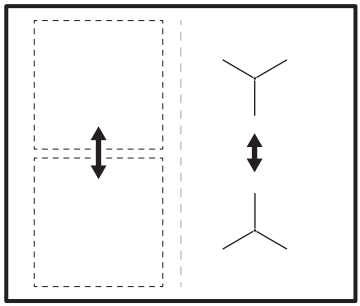
- puudutage ⏻
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- midagi juhtpaneelile asetades.

6.14 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrikoormus on (3700 W). Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Viimati valitud keeduala kuumusaste on alati esmane prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel valimisele vastupidises järjekorras.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub ümber algselt valitud soojusastme ja vähendatud soojusastme vahel.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



6.15 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse

õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.

ⓘ

Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi sisse lülitatud. Kui see on välja lülitatud, lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatne juhtimine
Funktsiooni automaatseks 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 ventilaatori kiirust.

Automaatrežiimid

	Automaatne tuli	Keemine[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
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

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

Automaatrežiimi muutmine
1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu ⏻. Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu 🔒.
4. Vajutage paar korda nuppu ⏲, kuni [H] hakkab tööle.
5. Vajutage taimeri nuppu +, et valida automaatrežiim.

ⓘ

Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.

ⓘ

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine
Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks vajutage nuppu ≋, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu ≋, tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu ≋, seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu ≋.

ⓘ

Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

Valgusti aktiveerimine
Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 – H6.

ⓘ

Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

7. NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

ⓘ

Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

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. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - 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".

7.2 Müra töötamise ajal

ⓘ

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

7.3 Öko Timer Ökotaimer

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui taimer kostub. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava 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.

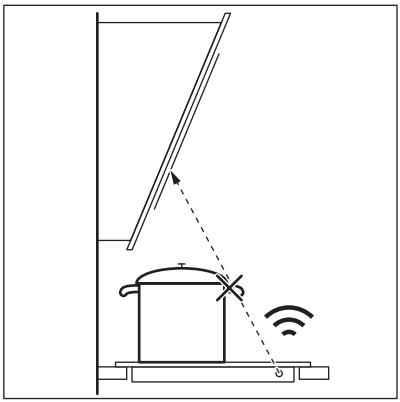
Kuumuse reguleerimine	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
⏻ - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2 - 3	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
5 - 7	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
7 - 9	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
7 - 9	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
9 - 12	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
12 - 13	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
14	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

7.5 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.

Õhupuhasti pilt on illustratiivne.



ⓘ

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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Seda funktsiooni kasutavad AEG õhupuhastid peavad olema varustatud sümboliga .

8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Ärge kasutage induktsiooniga kokkusobimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad pliidiplaadi pinda kriimustada või seda määrida.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.
- Oodake, kuni pliidiplaat maha jahtub, ja puhastage pind niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Läikiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.

9. TÕRKEOTSING

⚠ **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sees.	Vt jaotist "Paus".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ⏻.	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Hob²Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit käsitsi.
Automaatne kuumutamine ei tööta.	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli anduralasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
L lülitub sisse.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
F lülitub sisse.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist „Nõuanded ja soovitused“.
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
[E] ja number lülituvad sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui [E] süttib uuesti, eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hooldukeskuste kohta leiate hooldusjuhendist.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel: TO64IB00FB:
Tüüp 61 B4A 01 AA
Induktsioon 7.2 kW
Seerianr .....
AEG

Tootekood (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz
Valmistatud: Rumeenia
7.2 kW

10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
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.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

Mudeli tunnus		TO64IB00FB
Pliidi tüüp		Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisvööndite arv		4
Kuumutustehnoloogia		Induktsioon
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.

11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11.3 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0,3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

12. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♺. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti 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, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....133
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....136
3. INSTALLATION....138
4. DESCRIPTION DU PRODUIT....140
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....142
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....142
7. CONSEILS....148
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....151
9. DÉPANNAGE....151
10. DONNÉES TECHNIQUES....153
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE....154
12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES....155

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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'usager 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 maisons d'hôtes de ferme 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de 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.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. 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 mis à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques 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.
- Installé 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 multiprises 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- 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 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 pour éviter tout risque de brûlure.
- 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.

- Nettoyez l'appareil avec de et 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) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- 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 suivant : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. 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!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ 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.

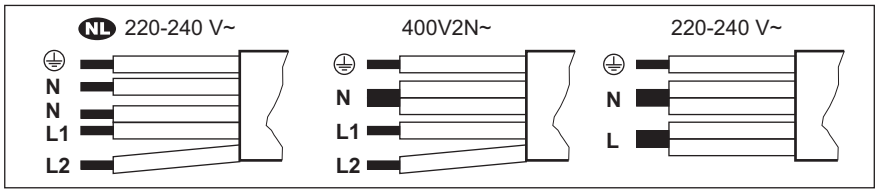
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.

4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

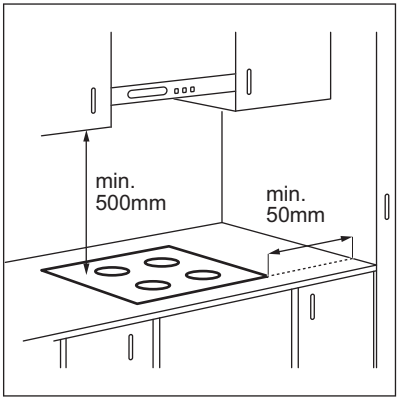
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



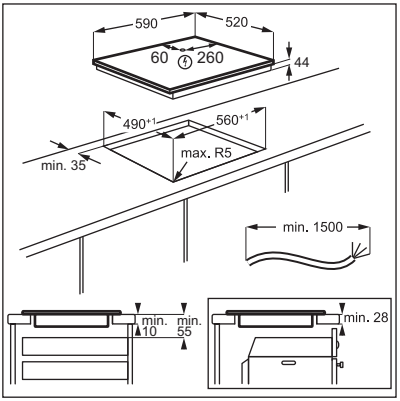
NL 220 - 240 V~		Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²**	
⏚	Vert - jaune	⏚	Vert - jaune	⏚	Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron	L2	Marron		

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.



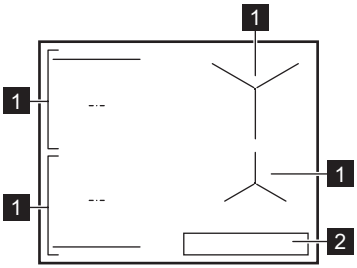
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

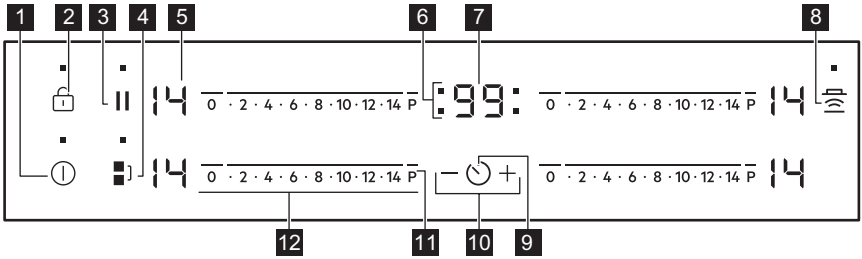
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	Allumé/A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Touches Verrouil/Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	⏸	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	La fonctionPause est activée.
A	La fonction Démarrage automatique du chauffage est activée.
P	PowerBoost est activé.
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): Poursuivre cuisson / Maintien au chaud / Chaleur résiduelle.
L	Sécurité enfants / Touches Verrouil est activé.
F	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur son niveau de puissance le plus élevé.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche 🔒 enfoncée pendant 3 secondes. 60 ou 61 apparaît.
4. Appuyez sur la touche ⏲. P72 apparaît.
5. Appuyez sur — / + du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

⚠ ATTENTION!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout d'un certain temps, le - s'allume et la plaque de cuisson s'éteint.

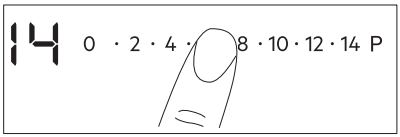
La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
, 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

6.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



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

⚠ AVERTISSEMENT!

/ / 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 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 :

- poursuivre cuisson,

- maintien au chaud,

- chaleur résiduelle.

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 la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque 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.

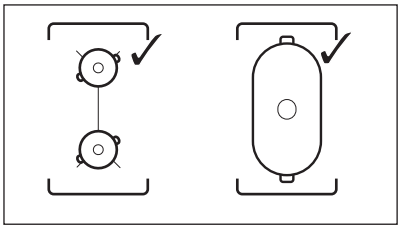
6.5 Utilisation des zones de cuisson

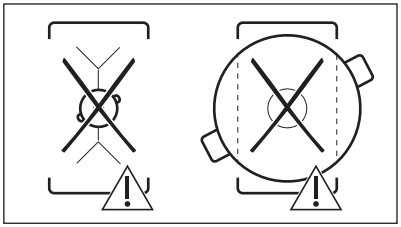
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

ⓘ

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.





6.6 Bridge

La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur ▪]. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'un des capteurs de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ▪]. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

6.7 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.

Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P (P s'affiche). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes A s'affiche.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.8 PowerBoost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P. P s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.9 Minuteur

- **Minuteur (sablier)**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche ⏲ pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier le temps : appuyez sur la touche ⏲ pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur + ou −.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲ pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur —. Le temps restant est de **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

ⓘ

Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

- **CountUp Timer**

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche — du minuteur. UP apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲ puis appuyez sur + ou —. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

- **Minuteur**

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de chauffe indique 0.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche ⏲ puis sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

ⓘ

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

6.10 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction** : appuyez sur la touche ||.

u s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. **Pour désactiver la fonction** : appuyez sur ||.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.11 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur 🔒. L s'allume pendant 4 secondes. Le timer reste allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur 🔒. Le niveau de cuisson précédent s'affiche.

ⓘ

Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.12 Sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. 0 s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour remplacer la fonction pendant un seul temps de cuisson : activez la plaque de cuisson avec ⏻. L s'allume. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻, la fonction est à nouveau activée.

6.13 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. 60 ou 61 s'allume. Appuyez sur + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- 61 - les sons sont désactivés
- 60 - les sons sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque la fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

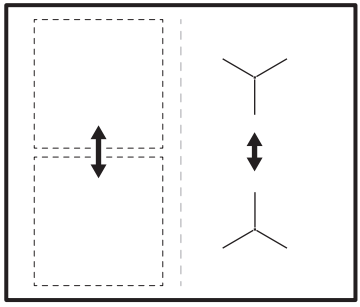
- vous appuyez sur ⏻
- Minuteur se termine
- Minuteur (sablier) se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.14 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de (3700 W). Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6.15 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

ⓘ

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

Utiliser automatiquement la fonction
Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition[1)]	Friture[2)]
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2[3)]	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

Modifier du mode automatique

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur la touche 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur la touche ⏲ plusieurs fois jusqu'à ce que [H] s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

ⓘ

Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.

ⓘ

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. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation
Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur lorsque la plaque de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de

modifier manuellement la vitesse du ventilateur. Lorsque vous appuyez sur la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

ⓘ

Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

ⓘ

La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

7. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 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.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

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. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - 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 « Données techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

ⓘ

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- 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.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.4 Guide de cuisson simplifié

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 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	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.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.

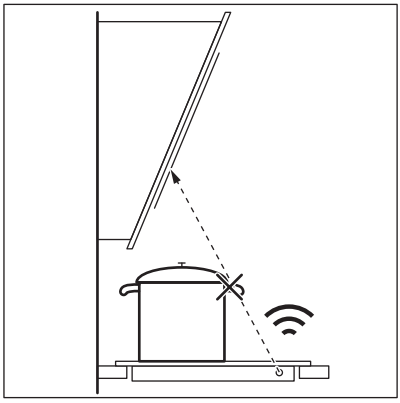
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	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.		

7.5 Conseils pour la fonction 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 illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



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 Hob²Hood est actif.

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 porter le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Retirer immédiatement :** plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

9. DÉPANNAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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.
	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 les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
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.
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 sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
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 est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Démarrage automatique du chauffage ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[L] s'affiche.	Sécurité enfants ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'affiche.	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 aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause possible	Solution
	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 « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
F et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si F s'affiche à nouveau, débranchez la plaque 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.

9.2 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. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. 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 manuel d'entretien.

10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle TO64IB00FB:
Type 61 B4A 01 AA
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz
Fabriqué en : Roumanie
7.2 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
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 un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

Identification du modèle		TO64IB00FB
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 Arrière gauche Avant droite Arrière droite	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

11.3 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⍁ avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.

მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... 156
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები..... 159
3. მონტაჟი..... 162
4. პროდუქტის აღწერა..... 164
5. პირველად გამოყენებამდე..... 165
6. ყოველდღიური გამოყენება..... 166
7. მინიშნებები და რჩევები..... 172
8. მოვლა და დასუფთავება..... 175
9. პრობლემის აღმოფხვრა..... 176
10. ტექნიკური მონაცემები..... 178
11. ენერგოეფექტურობა..... 178
12. გარემოსდაცვითი საკითხები..... 179

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ

დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული, საჭიროებისამებრ, ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრილებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრილებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
  - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონატჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.

- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარლიყები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ზედაპირად და არ მოათავსოთ საკვები მასთან პირდაპირ კონტაქტში.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაიბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება ამხეფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ქურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ქურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამწსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.6 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაბუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითთებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ქურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი .....

3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზედააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ **გარფთხილება!**

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ **სიფრთხილე!**

შეერთებების საკონტაქტო მტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ **სიფრთხილე!**

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ **სიფრთხილე!**

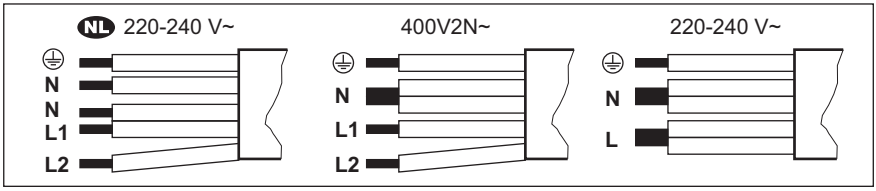
სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

ორფაზიანი კავშირი

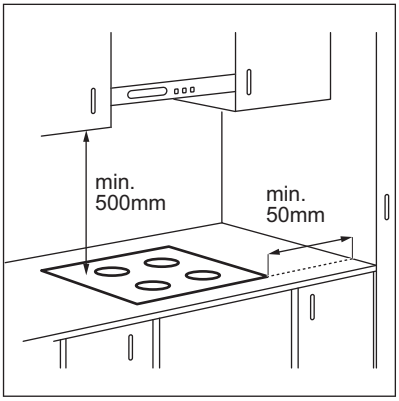
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



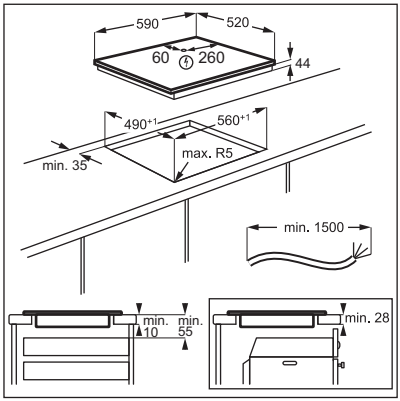
NL 220 - 240 ვ~		ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~		ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~	
5x1,5 მმ²		5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²		5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²	
⏚	მწვანე - ყვითელი	⏚	მწვანე - ყვითელი	⏚	მწვანე - ყვითელი
N	ლურჯი და ლურჯი	N	ლურჯი და ლურჯი	N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი	L1	შავი	L	შავი და ყავისფერი
L2	ყავისფერი	L2	ყავისფერი		

3.4 აწყობა

თუ ჭურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ჭურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



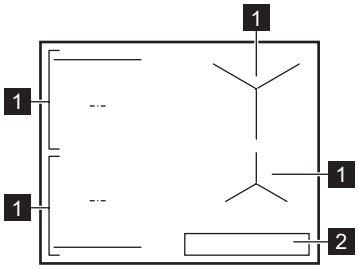
იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ჭურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

4. პროდუქტის აღწერა

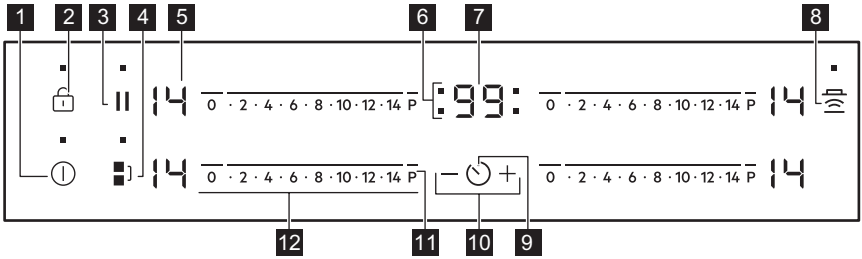
4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა

2 კონტროლის პანელი

4.2 მართვის პანელი განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

	სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
1	⏻	ჩართვა / გამორთვა	ქურის გასააქტიურებლად დეაქტივირებისათვის.
2	🔒	ჩაკეტვა / ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
3	⏸	პაუზა	ქურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
4	▪▫	Bridge	ქურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
5	-	სითბოს პატამეტრების დისპლეი	სითბოს პარამეტრის საჩვენებლად.
6	-	საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები	იმისათვის, რომ აჩვენოს, თუ რომელი ზონისთვის ნიშნავთ დროს.

	სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
7	-	ტაიმერის დისპლეი	დროის წუთებში საჩვენებლად.
8		Hob²Hood	ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვისა და დეაქტივაციისთვის.
9		-	საკვების მომზადების ზონის ასარჩევად.
10	+ / —	-	დროის გასაზრდელად ან მესამცირებლად.
11	P	PowerBoost	ფუნქციის გასააქტიურებლად.
12	-	მართვის ზოლი	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.

4.3 გაცხელების პარამეტრის აჩვენებს

დისპლეის	აღწერა
0	საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.
1 - 14	საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს.
u	პაუზა მუშაობს.
A	ავტომატური გაცხელება მუშაობს.
P	PowerBoost მუშაობს.
E + ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
/ /	OptiHeat Control (ნარჩენი სითბოს 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.
L	ჩაკეტვა / ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.
F	კონფორზე შეუფერებელი ან ძალიან პატარა ჭურჭელია ან ჭურჭელი არ არის.
-	ავტომატური გამორთვა მუშაობს.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად.

ქურა ნაგულისხმევად დაყენებულია მაქსიმალურ სიმძლავრეზე.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

1. გამორთეთ ქურა.
2. ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ⏻ 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.

3. ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს 🔒 3 წამით. 60 ან 61 გამოჩნდება.
4. დააჭირეთ ღილაკს ⏲. P72 გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს — / + სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

სიმძლავრის დონეები

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

> ⚠ **სიფრთხილე!**
>
> დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

- P72 — 7200 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ
- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ
- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

6. ყოველდღიური გამოყენება

> ⚠ **გარფთხილება!**
>
> იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ⏻-ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.2 ავტომატური გამორთვა

ფუნქცია მოახდენს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებთ მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ქურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუღილისას წყალი ამოშრება). ქურის ხელახლა გამოყენებამდე აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.
- იყენებთ არასწორ სამზარეულოს ჭურჭელს. სიმბოლო F გამოჩნდება და საჭმლის მომზადების ზონა 2 წუთის შემდეგ ავტომატურად დეაქტივირდება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ - ჩაირთვება და ქურა დეაქტივირდება.

დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ქურის დეაქტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ქურა დეაქტივირდება
U, 1 - 3	6 საათის შემდეგ
4 - 7	5 საათის შემდეგ
8 - 9	4 საათში
10 - 14	1,5 საათის შემდეგ

6.3 გაცხელების პარამეტრი

დააყენეთ ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი:

შეეხეთ მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრს ან გადაუსვით თითი მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრამდე.

6.4 OptiHeat Control (ნარჩენი სითბოს 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

/ / მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმხურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმხურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სითბო.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩაირთოს:
- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

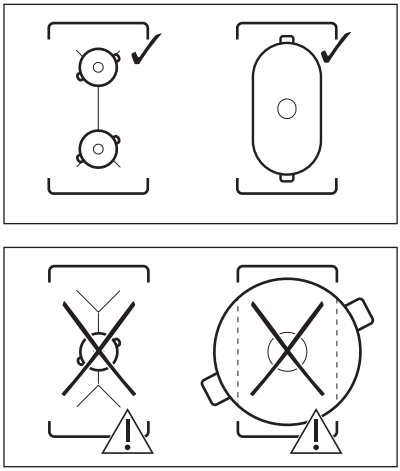
6.5 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

ⓘ

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ქურებისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად ორ კონფორზე მოათავსებთ. ჭურჭელი უნდა ფარავდეს ორივე კონფორის ცენტრს მაგრამ არ გასცდეს მონიშნულ სივრცეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.



6.6 Bridge

ⓘ

ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების მარცხენა ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.

თავიდან დააყენეთ სიმხურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ▀]. სიმხურვალის პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ ▀]. საჭმლის მომზადები ზონები დამოუკიდებლად მუშაობს.

6.7 ავტომატური გაცხელება

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია გაცხელების სასურველი პარამეტრის უფრო მოკლე დროში მისაღებად. როდესაც ფუნქცია ჩართულია, კონფორი დასაწყისში უმაღლეს პარამეტრზე მუშაობს და შემდეგ მუშაობას გაცხელების სასურველ პარამეტრზე აგრძელებს.

ⓘ

ფუნქციის გასააქტიურებლად, საჭმლის მომზადების ზონა ცივი უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის ამ ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ P (Ⓟ სიმბოლო გამოჩნდება). მყისიერად შეეხეთ გაცხელების სასურველ პარამეტრს. 3 წამის შემდეგ Ⓐ სიმბოლო გამოჩნდება.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.8 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის,მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმხურვალის უმაღლეს პარამეტრს.

ⓘ

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის ამ ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ P . Ⓟ გამოჩნდება.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.9 ტაიმერი

- **უკუთვლითი ტაიმერი**

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმხურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად: შეეხეთ ◷ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ + ტაიმერს დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

დარჩენილი დროის სანახავად: შეეხეთ ◷ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

დროის შესაცვლელად: შეეხეთ ◷ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. შეეხეთ + ან —.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ ღილაკს ⏲ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ ღილაკს —. დარჩენილი დროის უკუთვლა მოხდება **00**-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

ⓘ

როცა დრო ამოიწურება, ჩაირთვება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და **00** აციმციმდება. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

ხმის გამოსართველად: შეეხეთ ⏲.

- **CountUp Timer**

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ საჭმლის მომზადების ხანგრძლივი ზონის მუშაობის მონიტორინგისთვის.

საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად: შეეხეთ ⏲ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ტაიმერის —-ს. UP გამოჩნდება. დროის ათვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. ეკრანის გადართვა მოხდება UP და უკუთვლის დრო (წუთებში).

იმის სანახავად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს საჭმლის მომზადების ზონა: შეეხეთ ⏲ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს, თუ რამდენ ხანს მუშაობს ზონა.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ ღილაკს ⏲ და შემდეგ შეეხეთ ღილაკს + ან —. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

- **უკუთვლის ტაიმერი**

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმხურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს 0.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ⏲ და შემდეგ შეეხეთ + ან — ტაიმერზე დროის დასაყენებლად. როცა დრო ამოიწურება, ჩაირთვება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და **00** აციმციმდება.

ხმის გამოსართველად: შეეხეთ ⏲.

ⓘ

ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

6.10 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. **ფუნქციის გასააქტიურებლად**: დააჭირეთ ღილაკს ||.

u ასო გამოჩმდება. სიმხურვალის პარამეტრი შემცირდება 1-მდე.

2. **ფუნქციის დეაქტივირებისთვის**: დააჭირეთ ღილაკს ||.

წინა გაცხელების პარამეტრი გამოჩნდება.

6.11 ჩაკეტვა

შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი კონფორების მუშაობის განმავლობაში. ამით აიცილებთ გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ გაცხელების პარამეტრი დააყენეთ.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ 🔒-ს. L გამოჩნდება 4 წამის განმავლობაში. ტაიმერი ჩართული რჩება.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ 🔒. გაცხელების წინა პარამეტრი გაჩნდება.

ⓘ

ქურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

6.12 ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია აღკვეთს ქურის შემთხვევით მუშაობას.

ფუნქციის ჩასართავად: გააააქტიურეთ ქურა ⏻-ით. ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ 🔒-ს 4 წამის მანძილზე. L გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ⏻.

ფუნქციის გასათიშად: გააააქტიურეთ ქურა ⏻-ით. ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ 🔒-ს 4 წამის მანძილზე. 0 გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით ⏻.

ფუნქციის გაუქმება მხოლოდ ერთი მომზადებისთვის: გააააქტიურეთ ქურა ⏻-ით. L გამოჩნდება. შეეხეთ 🔒-ს 4 წამით. **დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამში.** შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით ⏻ ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

6.13 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

გამორთეთ ქურა. შეეხეთ ⏻-ს 3 წამით. ეკრანი ირთვება და ითიშება. შეეხეთ 🔒-ს 3 წამით. b0 ან b1 გაჩნდება. შეეხეთ ტაიმერის +-ს შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:

- b1 - ხმები გათიშულია
- b0 - ხმები ჩართულია

თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად, დაიცადეთ სანამ ქურა ავტომატურად დეაქტივირდება.

როდესაც ფუნქცია დაყენებულია პარამეტრზე b1, ხმების გაგონებას შეძლებთ მხოლოდ მასინ, როდესაც:

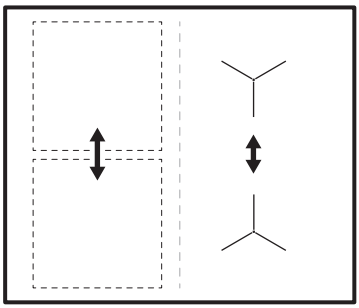
- შეეხებით ღილაკს ⏻
- უკუთვლის ტაიმერი ჩამოდის ქვემოთ
- უკუთვლითი ტაიმერი ჩამოდის ქვემოთ
- თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ რაღაცას.

6.14 სიმძლავრის მართვა

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა (3700 ვტ). თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- საკვების მომზადების ბოლოს არჩეული ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. მოცემული ნარჩენი სიმძლავრე არჩევანის უკუთანამიმდევრობით განაწილდება მანამდე აქტივირებული საკვების მომზადების ზონებში..
- შემცირებული სიმძლავრის ზონებში გაცხელების პარამეტრების დისპლეიზე თავდაპირველად არჩეული გაცხელების პარამეტრი შემცირებული გაცხელების პარამეტრით ჩანაცვლდება.
- დაიცადეთ, სანამ დისპლეი ციმციმს არ შეწყვეტს ან შეამცირებს საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეულ გაცხელების პარამეტრს. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



6.15 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. როგორც ქურას, ასევე გამწოვს აქვს ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. ასევე, შეგიძლიათ ქურიდან მექანიკურად აამუშავოთ ვენტილატორი.

გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა თავიდანვე აქტივირებულია. თუ ის გამორთულია, გააქტიურეთ ის ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა
ფუნქციის ავტომატური მუშაობისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმიH1 – H6-ზე. ქურა, თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ქურის ამუშავებისასვე. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომატური განათება	დუღილი[1)]	შეწვა[2)]
H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა
H2[3)]	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3

1) ქურა ამოიცნობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
2) ქურა ამოიცნობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.
3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა
1. გამორთეთ ქურა.
2. დააჭირეთ ⏻-ს 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ 🔒-ს 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს ⏲ რამდენჯერმე, სანამ [H] ჩაირთვება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს +, რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.

გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.

ⓘ

როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ჭურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძლზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა

თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს ⩧, როცა ჭურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით ⩧ თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ ⩧ თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს ⩧.

ⓘ

ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ჭურა და ახლიდან გააააქტიურეთ.

განათების გააქტიურება

თქვენ ჭურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ჭურას გააააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.

ⓘ

გამწოვის განათება ჭურის გათიშვიდან 2 წუთში ითშება.

7. მინიშნებები და რჩევები

⚠ **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

ⓘ

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- ჭურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე , რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ჭურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად

ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.

- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
  - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
  - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გააააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

7.2 ხმაური მუშაობის დროს

ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნი: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ქურასთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება .
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

7.3 Öko Timer ეკო ტაიმერი

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გამორთულია უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

7.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმხურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმხურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიცხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოდაა.

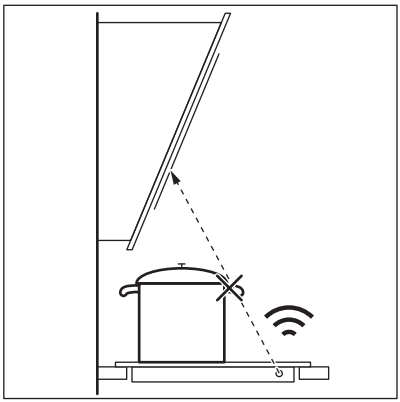
სიმხურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
⎵ - 1	მეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 3	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიეთ.
2 - 3	გაამკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
3 - 5	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
5 - 7	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
7 - 9	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
7 - 9	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
9 - 12	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
12 - 13	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
14	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
P	აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

7.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიანათებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენები გამწოვი წარმოდგენილია მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნით.



ⓘ

დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით
ამ ფუნქციით მომუშავე ღუმლის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. ამ ფუნქციით მომუშავე AEG გამწოვებს უნდა ჰქონდეთ აღნიშნული სიმბოლო .

8. მოვლა და დასუფთავება

⚠ **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდუღებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.
- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელლი. ასეთმა მასალამ შეიძლება გაკაწროს ან დალაქოს ქურის ზედაპირი.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ქურის ზედაპირზე.
- დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი დამატებითი ხელსაწყოს სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ქურის გაგრილებას და გაწმინდეთ ზედაპირი სველი ჩვრით და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.

8.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და გამოიჩინეთ, სიფრთხილე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.
- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. გაწმინდეთ ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მბზინავი ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნაზავი.

9. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
თქვენ ვერ გააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	ქურა არ არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან ან ის არასწორადაა დაკავშირებული.	შეამოწმეთ, არის თუ არა ქურა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
	მცველი გადამწვარია.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი რამდენჯერმე გადაიწვა, მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე.	ხელახლა ჩართეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშაობს.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
თქვენ გესმით უწყვეტი სიგნალის ხმა.	ელექტრული შეერთება არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ⏻.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი გაცხელების ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
Hob²Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ კონფორი ან ხელით ამუშავეთ ხუფი.
ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.	დაყენებულია ყველაზე მაღალი ტემპერატურა.	გაცხელების ყველაზე მაღალი ტემპერატურას აქვს იგივე სიმძლავრე, რაც ფუნქციას.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	ზონა ცხელია.	აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.
გაცხელების პარამეტრი იცვლება ორ დონეს შორის.	სიმძლავრის მართვა მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორებზე, თუ შესაძლებელია.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
L სიმბოლო.	ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა ან ჩაკეტვა მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
F სიმბოლო.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე.
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხ. „მინიშნებები და რჩევები”.
	სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი. გაეცანით „ტექნიკური მონაცემები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
E და რიცხვი აისახება.	კონფორაში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტვაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

9.2 თუ ვერ პოულობთ გადაწყვეტის გზას...

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შეატყობინეთ ტექნიკური ფირფიტის მონაცემები. ასევე, მიაწოდეთ სამციფრიანი კოდი მინა კერამიკისთვის (ის განთავსებულია შუშის ზედაპირის კუთხეში) და ასახული შეცდომის შესახებ შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ ქურა სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის

მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია სერვისის წიგნში.

10. ტექნიკური მონაცემები

10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი TO64IB00FB

ტიპი 61 B4A 01 AA
ინდუქცია 7.2 კვტ
სერ. # .....
AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 / 60 ჰც
მწარმოებელი ქვეყანა:: რუმინეთი
7.2 კვტ

10.2 კონფორების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ (EU) No 66/2014-ის მიხედვით

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

მოდელის იდენტიფიკაცია	TO64IB00FB
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია

საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	21.0 სმ 21.0 სმ 14.5 სმ 18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	178.4 ვტსთ/კგ 178.4 ვტსთ/კგ 183.2 ვტსთ/კგ 184.9 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)		181.2 ვტსთ/კგ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

11.3 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის მიხედვით

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

12. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო ♺. გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო 🗑 არ უნდა გადააგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 180
2. SICHERHEITSHINWEISE..... 183
3. MONTAGE..... 185
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 188
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 189
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 190
7. HINWEISE UND TIPPS..... 195
8. REINIGUNG UND PFLEGE..... 198
9. FEHLERBEHEBUNG..... 199
10. TECHNISCHE DATEN..... 201
11. ENERGIEEFFIZIENZ..... 201
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 202

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

⚠ WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet aufgedruckt ist.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F der Temperaturen von 90 °C oder mehr standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

⚠ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠ VORSICHT!

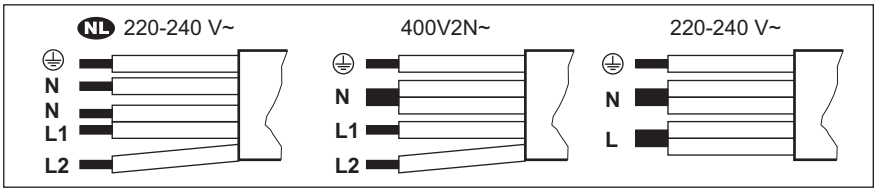
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

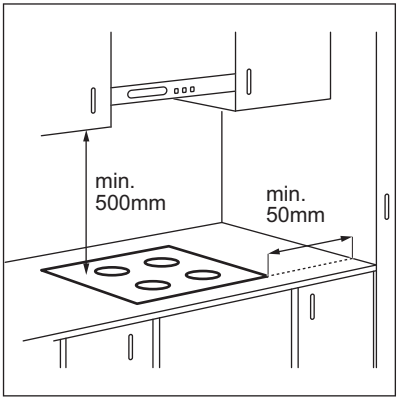
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



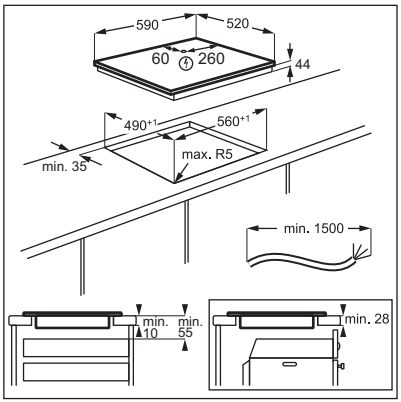
NL 220 - 240 V~		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²**	
⏚	Grün – gelb	⏚	Grün – gelb	⏚	Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun	L2	Braun		

3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



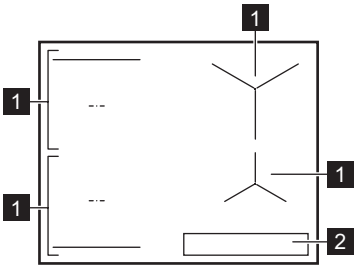
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

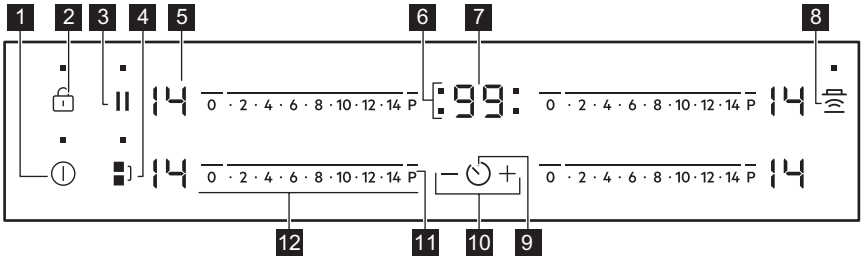
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	⏻	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4		Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
9	⏲	-	Auswählen der Kochzone.
10	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

4.3 Kochstufenanzeigen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 _ 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion Pause ist in Betrieb.
A	Automatisches Aufheizen in Betrieb.
P	PowerBoost ist eingeschaltet.
E + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weiter kochen/warmhalten/Restwärme.
L	Verriegelung/Kindersicherung ist in Betrieb.
F	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie 🔒 3 Sekunden lang gedrückt. 60 oder 61 werden angezeigt.
4. Drücken Sie ⏲. P72 erscheint.
5. Drücken Sie − / + des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

⚠ VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden. Das Symbol F erscheint und die Kochzone schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit erscheint - und das Kochfeld schaltet sich aus.

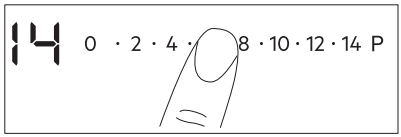
Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
u, 1 – 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

6.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠ WARNUNG!

H / H / H Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den

Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie diese nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

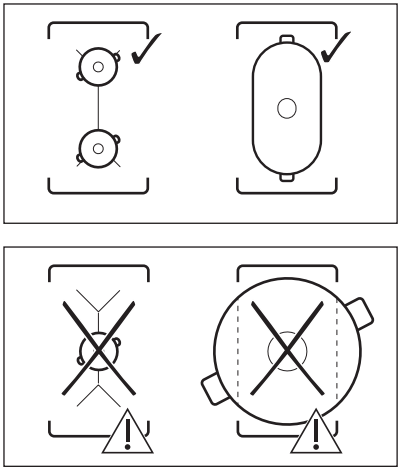
6.5 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

ⓘ

Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.6 Bridge

ⓘ

Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

Berühren Sie **zum Einschalten der Funktion** . Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe einen der Steuersensoren berühren.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

6.7 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung

betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.

ⓘ

Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie P (P leuchtet auf). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden A leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.8 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

ⓘ

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie . P . P leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.9 Timer

- **Countdown-Timer**

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.

So stellen Sie die Kochzone ein: Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis die Anzeige einer Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

So sehen Sie die verbleibende Zeit: Berühren Sie ⏲, um die Kochzone einzustellen. Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Zum Ändern der Zeit: Stellen Sie mit ⏲ die Kochzone ein. Berühren Sie + oder —.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie ⏲, um die Kochzone einzustellen, und berühren Sie dann —. Die Restzeit wird heruntergezählt auf **00**. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

ⓘ

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Zum Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏲.

- **CountUp Timer**

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

So stellen Sie die Kochzone ein: Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis die Anzeige einer Kochzone erscheint.

Zum Einschalten der Funktion: Berühren Sie — des Timers. UP erscheint. Wenn die Anzeige der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

So sehen Sie, wie lange die Kochzone in Betrieb ist: Berühren Sie ⏲, um die Kochzone einzustellen. Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt an, wie lange die Zone bereits in Betrieb ist.

So deaktivieren Sie die Funktion: Berühren Sie ⏲ und dann + oder —. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

- **Kurzzeit-Wecker**

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen

aber nicht in Betrieb sind. Die Anzeige für die Heizstufe zeigt [0] an.

Um die Funktion zu aktivieren: Tippen Sie auf ⏲ und dann auf + oder − des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

Zum Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏲.

ⓘ

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

6.10 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. **Zum Aktivieren der Funktion**: Drücken Sie . ||.

[u] leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. **Zum Ausschalten der Funktion**: Drücken Sie . ||.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

6.11 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld während des Betriebs der Kochzonen sperren. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Um die Funktion zu aktivieren: tippen Sie bitte auf . 🔒[L] erscheint 4 Sekunden lang. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . 🔒Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.

ⓘ

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.12 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie mit ⏻ das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒. [L] leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

Zum Ausschalten der Funktion: Schalten Sie mit ⏻ das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒. [0] leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus.

Zur Umgehung der Funktion für nur eine Garzeit: Schalten Sie mit ⏻ das Kochfeld ein. [L] leuchtet auf. Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ⏻ ausgeschaltet wird.

6.13 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. [60] oder [61] auf. Drücken Sie + des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

- [61] - die Signaltöne sind ausgeschaltet
- [60] - die Signaltöne sind eingeschaltet

Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

Wenn die Funktion auf [61] geschaltet ist, können Sie die Töne nur hören, wenn:

- Bei der Berührung von ⏻.
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker.

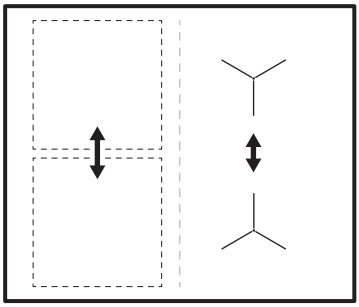
- Nach Ablauf der Zeit Countdown-Timer.
- Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

6.14 Leistung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.15 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Ventilators wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Ventilator auch manuell vom Kochfeld bedienen.

ⓘ

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist die Fernsteuerung werkseitig eingeschaltet. Falls sie abgeschaltet ist, schalten Sie sie ein, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion
Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich auf H5 eingestellt. Die Dunstabzughaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Ventilators an.

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen[1)]	Braten[2)]
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2[3)]	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H4	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1

	Automatische Beleuchtung	Kochen[1)]	Braten[2)]
H5	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 2
H6	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 2	Ventilatorgeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Ventilator und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken ⏻ für 3 Sekunden. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken 🔒 für 3 Sekunden.
4. Drücken ⏲ ein paar Mal, bis H aufleuchtet.
5. Drücken + des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.

ⓘ

Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.

ⓘ

Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Ventilator automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Um dies zu tun, drücken Sie ≋ wenn das Kochfeld aktiv ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Ventilatorgeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von ≋ erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit um eins. Wenn Sie ein intensives Niveau erreichen und ≋ wieder drücken, stellen Sie die Lüfterdrehzahl wieder auf 0 ein, wodurch der Haubenlüfter deaktiviert wird. Drücken Sie , um den Lüfter mit Lüftergeschwindigkeit 1 erneut zu starten. ≋.

ⓘ

Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.

ⓘ

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

7. HINWEISE UND TIPPS

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

ⓘ

Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Geräusche während des Betriebs

ⓘ

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

7.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

ⓘ

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
⏑ - 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

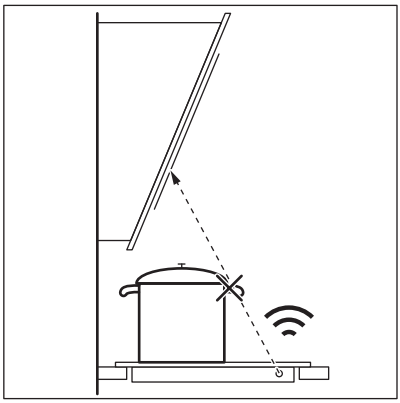
7.5 Hinweise und Tipps für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.

- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



ⓘ

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

8. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu

entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

9. FEHLERBEHEBUNG

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ⏻.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Leistung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
L leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
F leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an.

Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht

kostenlos, auch nicht während der Garantiezeit. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Servicezentren finden Sie in der Servicebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell TO64IB00FB
Typ 61 B4A 01 AA
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Rumänien
7.2 kW

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

Modellbezeichnung		TO64IB00FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
	Hinten rechts	18.0 cm

Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

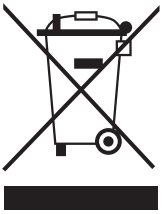
11.3 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

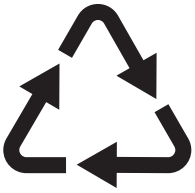
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurücknehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Üdvözöljük 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..... 204
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....206
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....209
4. TERMÉKLEÍRÁS.....211
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 212
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....213
7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK..... 218
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 221
9. HIBAELHÁRÍTÁS..... 221
10. MŰSZAKI ADATOK.....223
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....224
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....225

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek,

illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: 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.
- FIGYELMEZTETÉS: 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.
- FIGYELMEZTETÉS: 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 vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség 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 dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. 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 a telepítés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozódugó üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílásszélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

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 munkafelületként, és ne lépjen vele közvetlenül érintkezésbe élelmiszer.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- 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 öngyulladást 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!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében 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.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. 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 helyi hatóságokkal.
- 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 amely 90 °C vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

⚠ VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

⚠ VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

⚠ VIGYÁZAT!

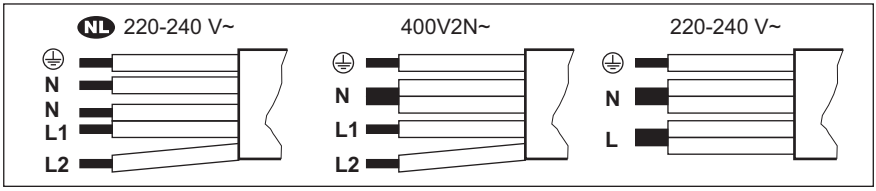
Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kétfázisú csatlakoztatás

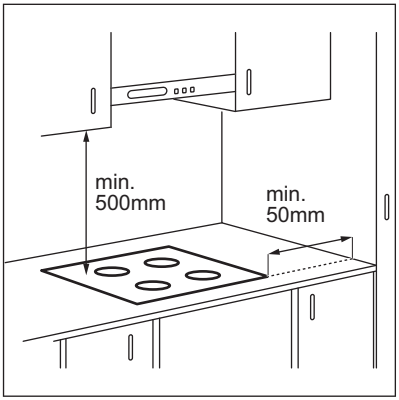
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



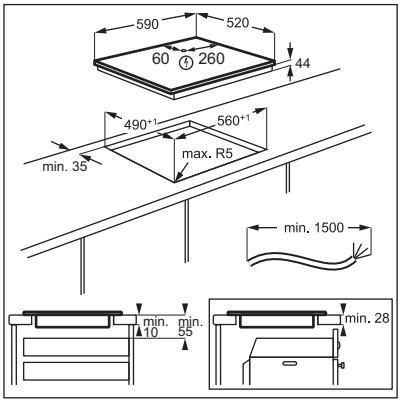
NL 220 - 240 V~		Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~		Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²	
⏚	Zöld – sárga	⏚	Zöld – sárga	⏚	Zöld – sárga
N	Kék és kék	N	Kék és kék	N	Kék és kék
L1	Fekete	L1	Fekete	L	Fekete és barna
L2	Barna	L2	Barna		

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.



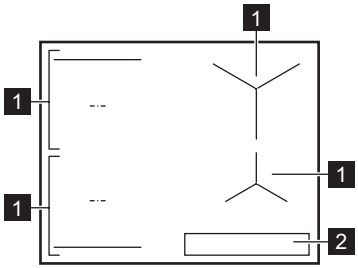
Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

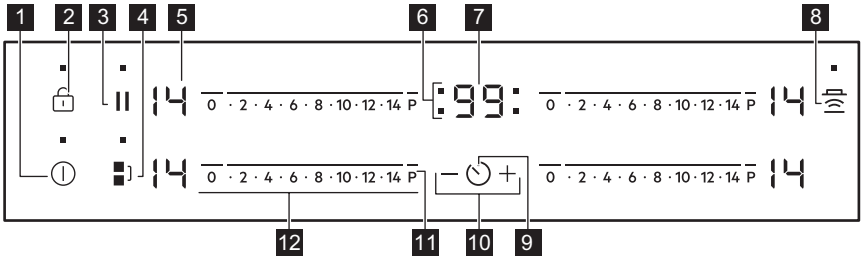
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezése



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
1	⏻	Be / Ki	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒	Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	||	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
4		Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
5	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
6	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
8		Hob²Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
9	⏲	-	A főzőzóna kiválasztása.
10	+ / −	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
11	P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
12	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.

4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Leírás
0	A főzőzóna ki van kapcsolva.
1 - 14	A főzőzóna működik.
u	Szünet működik.
A	Automatikus felfűtés működik.
P	PowerBoost működik.
E + számjegy	Hiba történt.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
L	A Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz működik.
F	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
-	Automatikus kikapcsolás működik.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a ⏻ gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Tartsa nyomva 3 másodpercig a 🔒 gombot. 60 vagy 61 jelenik meg.
4. Nyomja meg a ⏲ gombot. P72 jelenik meg.
5. Nyomja meg az időzítő − / + gombját a teljesítményszint beállításához.

Teljesítményszintek

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

⚠ VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja 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 a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő edényt használ. Az F szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével megjelenik az -, és a főzőlap kikapcsol.

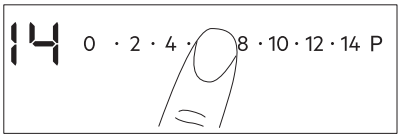
A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
∪, 1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

6.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

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



6.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

/ / Amíg a jelzőfény látható, 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 visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

- főzés folytatása,

- melegen tartás,

- maradékhő.

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.

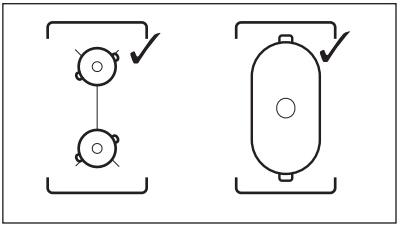
A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

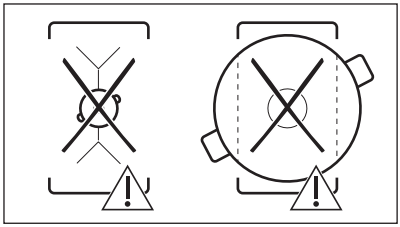
6.5 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben. A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a Bridge funkció nem fog bekapcsolni.





6.6 Bridge

A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény. A főzőedények helyes elhelyezésére vonatkozó további információk a „Főzőzónák használata” című fejezetben találhatók.

Ez a funkció két bal oldali főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek.

Először végezze el az egyik bal oldali főzőzóna hőfokbeállítását.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot. A hőfok beállításához vagy módosításához érintse meg a szabályzógombok egyikét.

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

6.7 Automatikus felfűtés

Használja ezt a funkciót a szükséges hőfokbeállítás gyorsabb eléréséhez. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd a továbbiakban a kiválasztott beállításon működik.

A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a P gombot. (P jelenik meg). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokbeállítást. 3 másodperc után A jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.8 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be az indukciós főzőzónán. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

ⓘ
Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál érintse meg a P gombot. A [P] jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.9 Timer

- **Visszaszámláló időzítő**

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

A főzőzóna beállítása: érintse meg többször a ⏲ gombot, amíg egy főzőzóna jelzőfénye meg nem jelenik.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő + gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámolása megkezdődött.

A hátralévő idő megtekintéséhez: érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelző a fennmaradó időt mutatja.

Az idő módosítása: válassza ki a főzőzónát a ⏲ gombbal. Érintse meg a + vagy a — gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a — gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

ⓘ
A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és a **00** villog. A főzőzóna kikapcsol.

A hangjelzés leállítása: érintse meg a ⏲ gombot.

- **CountUp Timer**

Ezzel a funkcióval felügyelheti, hogy mennyi ideig működjön a főzőzóna.

A főzőzóna beállítása: érintse meg többször a ⏲ gombot, amíg egy főzőzóna jelzőfénye meg nem jelenik.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő — gombját. A UP jelenik meg. Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a UP és a (percekben) számolt idő között vált.

A főzőzóna működési idejének megállapításához: érintse meg a ⏲ gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a ⏲ gombot, majd a + vagy a — gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

- **Percszámláló**

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén a [0] látható.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a ⏲ gombot, majd érintse meg az időzítő + vagy — gombját az idő beállításához. Az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a **00** villog.

A hangjelzés leállítása: érintse meg a ⏲ gombot.

ⓘ
A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

6.10 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. **A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a || gombot.

u megjelenik. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. **A funkció kikapcsolásához** nyomja meg a || gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

6.11 Funkciózár

A főzőzónák működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először a hőfokbeállítást végezze el.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot. A L 4 másodpercre megjelenik. Az időzítő bekapcsolva marad.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.

> Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.12 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

A funkció bekapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot ⏻. Ne állítson be semmilyen hőfokbeállítást. Érintse meg 4 másodpercre a gombot. L megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

A funkció kikapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot ⏻. Ne állítson be semmilyen hőfokbeállítást. Érintse meg 4 másodpercre a gombot. 0 megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

A funkció csak egy ételkészítési időre történő felülírásához: kapcsolja be a főzőlapot ⏻. L megjelenik. Érintse meg 4 másodpercre a gombot. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ⏻ gombbal kikapcsolja, a funkció újra működik.

6.13 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg 3 másodpercre a ⏻ gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg 3 másodpercig a gombot. 60 vagy 61 jelenik meg. Érintse meg az Időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- 61 - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
- 60 - a hangjelzések be vannak kapcsolva

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása 61, a hangjelzések csak akkor szólalnak meg, amikor:

- Ön megérinti: ⏻
- Percszámláló lejár
- Visszaszámláló időzítő lejár
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

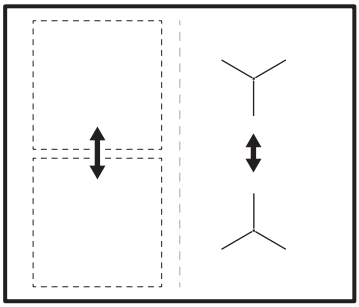
6.14 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázisnak megvan a legnagyobb elektromos terhelhetősége (3700 W). Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális

rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Mindig elsőbbséget élvez az utolsóként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a korábban bekapcsolt főzőzónák között lesz elosztva, azok kiválasztásának ellentétes sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén az eredetileg kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás értéke váltakozik.
- Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



6.15 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 ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag be van kapcsolva. Ha ki van kapcsolva, a funkció használata előtt kapcsolja be. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok

	Automatikus világítás	Forralás[1)]	Sütés[2)]
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
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 forralás 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 automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.

2. Nyomja meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a 🔒 gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a ⏲ gombot néhányszor, amíg a [H] meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő + gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.

ⓘ

Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.

ⓘ

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 ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A ventilátor-sebesség kézi beállítása
A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez nyomja meg a ≋ gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A ≋ gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a ≋ gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1. fokozatban, nyomja meg a ≋ gombot.

ⓘ

A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

A világítás bekapcsolása
A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.

ⓘ

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

ⓘ

Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz , mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

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 főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
  - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
  - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” 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.

7.2 Zajok működés közben

ⓘ

A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

7.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

7.4 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

ⓘ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

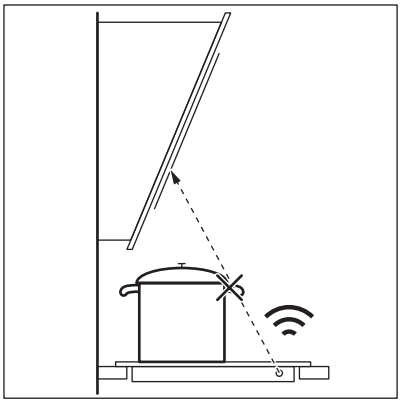
Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
- 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2 - 3	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
5 - 7	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
7 - 9	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7.5 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.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



ⓘ

Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval
A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. Az ezzel a funkcióval működő AEG páraelszívóknak a következő szimbólummal kell rendelkezniük: .

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- Ne hagyja, hogy az edények kiszáradjanak, vagy túl magas hőmérsékletet érjenek el.
- Ne használjon indukcióval nem kompatibilis anyagokból készült edényeket. Az ilyen anyagok megkarcolhatják vagy foltot hagyhatnak a főzőlap felületén.
- Az üvegfelületen lévő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap teljesítményét.
- Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.
- A javasolt kaparót csak kiegészítő eszközként használja a hagyományos tisztítás után.
- Várja meg, amíg a főzőlap lehűl, majd törölje át a felületét egy nedves ruhával és nem súroló hatású mosószerrel. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon kaparót, és ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Tisztítsa meg a felületet a fent leírtak szerint. A fényes fémes elszíneződés eltávolításához használjon puha ruhát és ecetes vizet.

9. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Szünet működik.	Lásd a „Szünet” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
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 az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Hob²Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Továbbra sem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
	A zóna forró.	Hagyja eléggé lehűlni a zónát.
A hőbeállítás két szint között változik.	Teljesítménykezelés működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelőpanel használat közben felforrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A [L] jelenik meg.	Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A [F] jelenik meg.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
A E és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a E ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Adja meg az üvegkerámia három karakterből álló betűkódját is (az üvegfelület sarkában található), valamint a megjelent hibaüzenetet.

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 szervizkönyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell TO64IB00FB:
Típus: 61 B4A 01 AA
Indukció 7.2 kW
Sorozatszám .....
AEG

Termékszám (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Készült: Románia
7.2 kW
CE

10.2 Sütésizónák specifikációi

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

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	Power-Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
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 hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 TermékismertetőA következő szerint: (EU) No 66/2014

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

Modellazonosító		TO64IB00FB
Főzőlap típusa		Beépített főzőlap
Főzőzónák száma		4
Fűtési technológia		Indukció
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-2

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11.3 Tájékoztatási követelményekA következő szerint: (EU) No 2023/826

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat ♺. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.

Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.aeg.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ..... 226
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР..... 229
3. ОРНАТУ..... 231
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ..... 233
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА..... 235
6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ..... 235
7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР..... 241
8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 244
9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ..... 244
10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР..... 246
11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ..... 247
12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... 248

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақаттарға немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқауларды болашақта анықтама алу үшін әрқашан қауіпсіз және қолжетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану орташа тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Орнату

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
  - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
  - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Егер деректер тақтасында.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны желілік кабельден тартып ажыратпаңыз. Әрдайым желілік ашаны тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулау құралдарын пайдаланыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кемінде 3 мм контакт саңылауы болуы керек.

2.3 Пайдалану

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және ток соғу қаупі бар.

- Құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз және тағамға тікелей тигізбеңіз.
- Егер құрылғының беті жарылса, электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны қуат көзінен дереу ажыратыңыз.
- Құрылғы пайдаланылып жатқанда, кардиостимуляторы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінде 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдерге малынған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

2.4 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шамдар мен қосалқы шамдар бөлек сатылады: Бұл шамдар тұрмыстық құрылғылардағы температура, діріл, ылғалдылық сияқты физикалық жағдайларға төтеп беруге арналған немесе құрылғының жұмыс күйі туралы ақпарат беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға жарамайды.

2.6 Қоқысқа тастау

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ОРНАТУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді екі фазалық қосылымға арналған. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дәнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

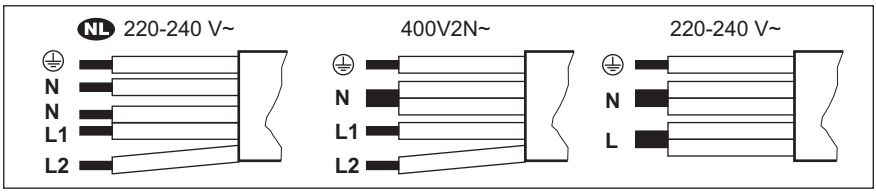
Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

Бір фазалық қосылым

1. Қара, қоңыр және көк сымдардан кабель соңы муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр, қара және көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).
5. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.
6. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

Екі фазалық қосылым

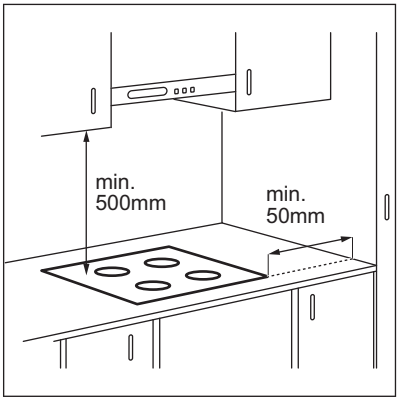
1. Көк сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Көк кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Екі көк кабельдің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).



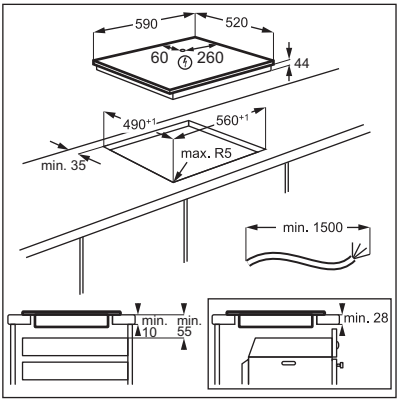
NL 220 - 240 В~		Екі фазалық қосылым: 400 В2N~		Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~	
5x1,5 мм²		**5x1,5 мм² немесе 4x2,5 мм²**		**5x1,5 мм² or 3x4 мм²**	
⏚	Жасыл - сары	⏚	Жасыл - сары	⏚	Жасыл - сары
N	Көк және көк	N	Көк және көк	N	Көк және көк
L1	Қара	L1	Қара	L	Қара және қоңыр
L2	Қоңыр	L2	Қоңыр		

3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.



Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



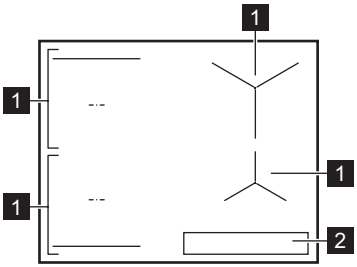
Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

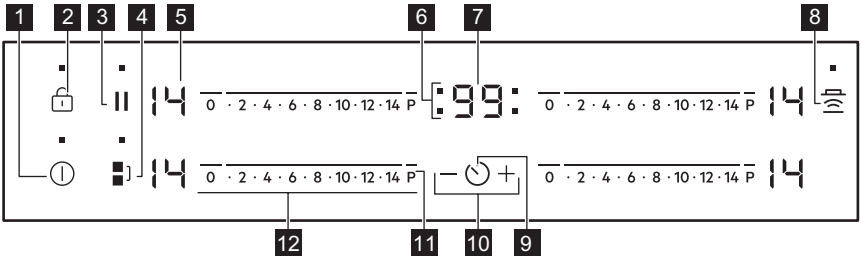
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Әзірлеу бетінің орналасуы



1 Индукциялық пісіру аймағы
2 Басқару тақтасы

4.2 Басқару тақтасының орны



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

	Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
1	⏻	Қосулы / Өшірулі	Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.
2	🔒	Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
3	||	Кідіріс	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
4		Bridge	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
5	-	Қыздыру параметрінің бейнебеті	Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.
6	-	Пісіру алаңдарының индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.
7	-	Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
8		Hob²Hood	Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіруге арналған.
9		-	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
10	+ / —	-	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
11	P	PowerBoost	Функцияны қосуға арналған.
12	-	Басқару жолағы	Қызу параметрін орнатуға арналған.

4.3 Қызу параметрі көрсетіледі

Дисплей	Сипаттамасы
0	Әзірлеу аймағы өшірулі.
1 - 14	Әзірлеу аймағы жұмыс істейді.
u	Кідіріс жұмыс істейді.
A	Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді.
P	PowerBoost жұмыс істейді.
E + цифр	Ақаулық бар.
/ /	OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы): пісіруді жалғастыру / жылы ұстау / қалдық қызу.
L	Құлыптау/Бала қауіпсіздігі құрылғысы жұмыс істейді.

Дисплей	Сипаттамасы
F	Дұрыс емес немесе тым кішкентай ыдыс немесе пісіру аймағында ыдыс жоқ.
-	Автоматты түрде өшіру жұмыс істейді.

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Қуат шектеуі

Қуат шектеуі үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Плита әдепкі бойынша ең жоғары қуат деңгейіне орнатылған.

Қуат деңгейін азайту немесе арттыру үшін:

1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймешігін басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. 🔒 түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. b0 немесе b1 пайда болады.
4. ⏲ түймесін басыңыз. P72 пайда болады.
5. Қуат деңгейін орнату үшін таймердің −/+ түймешігін басыңыз.

Қуат деңгейлері

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін ⏻ белгісін 1 секунд түртіңіз.

6.2 Автоматты түрде өшіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңы өшірілген,
- пешті қосқаннан кейін қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім, т.с.с.) жабық қалса. Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- сәйкес келмейтін ыдысты пайдалансаңыз. Дисплейде F

индикаторы жанып, пісіру аймағы 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыттан кейін [-] жанады да, пеш өшеді.

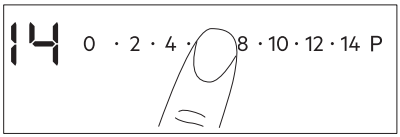
Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:

Жылу параметрі	Плита мына уақыттан кейін сөнеді
[ᵕ], 1 - 3	6 сағат
4 - 7	5 сағат
8 - 9	4 сағат
10 - 14	1,5 сағат

6.3 Қызу параметрі

Қызу параметрін өзгертуге немесе орнатуға арналған:

Басқару панеліндегі дұрыс қызу параметрін басыңыз немесе басқару панелін саусағыңызбен дұрыс қызу параметрі орнағанға дейін түртіңіз.



6.4 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

[≡] / [=] / [_] Индикатор көрсетіліп тұрғанда қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

[≡] - пісіруді жалғастыру,

[=] - жылы ұстау,

[_] - қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:
- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

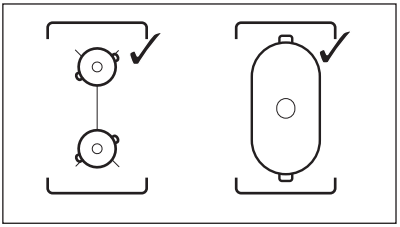
6.5 Пісіру алаңдарын қолдану

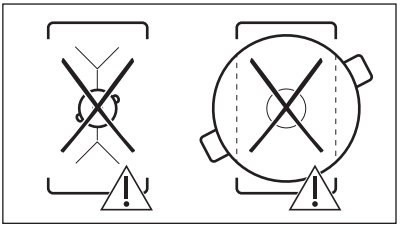
Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз. Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

ⓘ

Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыстың индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыс түрлері туралы қосымша ақпарат алу үшін «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.

Үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып бір уақытта пісіруге болады. Ыдыс екі аймақтың да ортасын жауып, бірақ белгіленген жерден аспай тұруы керек. Ыдыс екі алаңның ортасында орналасса, Bridge функциясы жұмыс істемейді.





6.6 Bridge

Бұл функция қазан екі аймақтың орталсын жапқанда жұмыс істейді. Ыдыстарды дұрыс орналастыру туралы қосымша ақпаратты «Пісіру аймақтарын пайдалану» бөлімінен қараңыз.

Бұл функция екі сол жақ пісіру аймағын жалғайды және олар бір аймақ ретінде жұмыс істейді.

Алдымен сол жақ пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.

Функцияны іске қосу үшін ▪] түймесін басыңыз. Қыздыру параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару сенсорларының бірін түртіңіз.

Функцияны өшіру үшін ▪] түймесін түртіңіз. Пісіру аймақтары бір-бірінен тәуелсіз жұмыс істейді.

6.7 Автоматты түрде қыздыру

Қажетті қызу параметрін қысқа уақытта алу үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Қосулы тұрғанда пісіру алаңы басында ең үлкен параметр бойынша жұмыс істейді, содан кейін қажетті қызу параметрі бойынша жұмысын жалғастырады.

Функцияны іске қосу үшін пісіру алаңы суық болуы қажет.

Пісіру аймағының функциясын іске қосу үшін P түймесін түртіңіз (P жанады). Қажетті қыздыру параметрін дереу басыңыз. 3 секундтан кейін A жанады.

Функцияны сөндіру: қыздыру параметрін өзгертіңіз.

6.8 PowerBoost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Функцияны индукциялық пісіру аймағы үшін шектеулі уақыт аралығында ғана іске қосуға болады. Осы уақыттан кейін, пісіру аймағы автоматты түрде ең жоғары қыздыру параметріне өтеді.

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

Пісіру аймағының функциясын іске қосу үшін түймесін түртіңіз P . P жанады.

Функцияны сөндіру: қыздыру параметрін өзгертіңіз.

6.9 Таймер

- **Кері санақ таймері**

Сіз бұл функцияны бір пісіру сеансының ұзақтығын белгілеу үшін пайдалана аласыз.

Алдымен пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

Пісіру аймағын орнату үшін пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша, ◷ түймесін бірнеше рет түртіңіз.

Функцияны іске қосу үшін таймердің + түймесін түртіп, уақытты (00–99 минут) орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастағанда, уақыт кері есептеле бастайды.

Қалған уақытты көру үшін ⏲ түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

Уақытты өзгерту үшін ⏲ түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз. + немесе — түртіңіз.

Функцияны өшіру үшін ⏲ түймесін түрту арқылы пісіру аймағын орнатыңыз, содан кейін — түймесін түртіңіз. Қалған уақыт кері есептеліп, **00** мәніне жеткенде аяқталады. Пісіру аймағының көрсеткіші жоғалады.

ⓘ

Кері санақ аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіліп, **00** мәні жыпылықтайды. Пісіру аймағы сөнеді.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін ⏲ түймесін түртіңіз.

- **CountUp Timer**

Пісіру аймағының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын бақылау үшін осы функцияны пайдалануға болады.

Пісіру аймағын орнату үшін пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша, ⏲ түймесін бірнеше рет түртіңіз.

Функцияны іске қосу үшін таймердің — түймесін түртіңіз. UP пайда болады. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастағанда, уақыт алға қарай есептеле бастайды. Дисплей UP және есептелген уақыт (минутпен) арасында ауысып тұрады.

Пісіру аймағының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын көру үшін ⏲ түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейде аймақтың жұмыс істеу уақытының ұзақтығы көрсетіледі.

Функцияны өшіру үшін ⏲ түймесін, содан кейін + немесе — түймесін түртіңіз. Пісіру аймағының көрсеткіші жоғалады.

- **Минут сайынғы дыбыс**

Бұл функцияны пеш қосылып, бірақ пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда пайдалануға болады. Қыздыру параметрінің дисплейі көрсетіледі 0.

Функцияны іске қосу үшін ⏲ түймесін түртіп, содан кейін таймердің + немесе — түймесін түрту арқылы уақытты орнатыңыз. Уақыт аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал естіліп, **00** мәні жыпылықтайды.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін ⏲ түймесін түртіңіз.

ⓘ

Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

6.10 Кідіріс

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

1. **Функцияны іске қосу:** ⏸ түймесін басыңыз.

U жанады. Жылу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

2. **Функцияны сөндіру үшін**: ⏸ түймесін басыңыз.

Алдыңғы жылу параметрі көрсетіледі.

6.11 Құлыптау

Пісіру аймақтары жұмыс істеп тұрғанда, басқару панелін құлыптауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

Алдымен қыздыру параметрін орнатыңыз.

Функцияны іске қосу үшін 🔒 түймесін түртіңіз. L 4 секундқа жанады. Таймер қосулы қалады.

Функцияны өшіру үшін ⏍ түймесін түртіңіз. Алдыңғы қыздыру параметрі жанады.

ⓘ

Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

6.12 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

Функцияны қосу үшін: пешті ⏻ арқылы қосыңыз. Ешбір қыздыру параметрін орнатпаңыз. 4 секунд бойы ⏍ түймесін түртіңіз. [L] жанады. Плитаны ⏻ көмегімен сөндіріңіз.

Функцияны өшіру үшін: пешті ⏻ арқылы қосыңыз. Ешбір қыздыру параметрін орнатпаңыз. 4 секунд бойы ⏍ түймесін түртіңіз. [0] жанады. Плитаны ⏻ көмегімен сөндіріңіз.

Функцияны тек бір пісіру уақытына қайта анықтау үшін: плитаны ⏻ арқылы іске қосыңыз. [L] жанады. 4 секунд бойы ⏍ түймесін түртіңіз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Плитаны пайдалануға болады. Пешті ⏻ көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

6.13 OffSound Control (Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу)

Плитаны ажыратыңыз. ⏻ түймесін 3 секунд түртіңіз. Дисплей жанады да, сөнеді. ⏍ түймесін 3 секунд түртіңіз. [60] немесе [61] жанады. Келесілердің бірін таңдау үшін таймердің + белгішесін түртіңіз:

- [61] - дыбыстық сигналдар өшірулі
- [60] - дыбыстық сигналдар қосулы

Таңдауды растау үшін пештің автоматты түрде сөнгенін күтіңіз.

Функция [61] мәніне орнатылғанда, төмендегі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

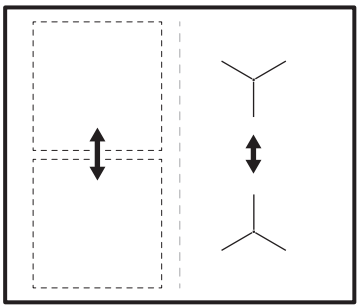
- ⏻ түймесін түрткенде
- Минут сайынғы дыбыс белгішесі сөнеді
- Кері санақ таймері белгішесі сөнеді
- басқару тақтасына бір нәрсе қойғанда

6.14 Қуатты басқару

Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Әр фазаның ең жоғары электр қуатының жүктемесі бар (3700 Вт). Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Үнемі соңғы таңдалған пісіру аймағының қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат бұрын белсендірілген пісіру аймақтары арасында таңдаудың кері ретімен бөлінеді.
- Қуаты азайған аймақтардың қызу параметрін көрсететін дисплей бастапқыда таңдалған қызу параметрі мен азайтылған қызу параметрі арасында өзгереді.
- Дисплей жыпылықтауын тоқтатқанша күтіңіз немесе соңғы таңдалған пісіру аймағының қызу параметрін азайтыңыз. Пісіру аймақтары азайтылған қызу параметрімен жұмыс істей береді. Егер қажет болса, пісіру аймақтарының қызу параметрлерін қолмен өзгертіңіз.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



6.15 Hob²Hood

Бұл — плитаны арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын кеңейтілген реттелетін функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ плитадан желдеткішті қолмен басқаруға болады.

ⓘ

Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі іске қосылып тұрады. Егер ол өшірілсе, функцияны пайдалану алдында оны қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Функцияны автоматты түрде басқару
Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді H1 – H6 ретінде орнатыңыз. Пеш бастапқыда H5 ретінде орнатылған. Пешті пайдаланған сайын, түтін тартқыш жұмыс істейді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

Автоматты режимдер

	Автоматты жарық	Қайнату[1)]	Қуыру[2)]
H0	Өшірулі	Өшірулі	Өшірулі
H1	Қосулы	Өшірулі	Өшірулі
H2[3)]	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 1
H3	Қосулы	Өшірулі	Желдеткіш жылдамдығы 1
H4	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 1
H5	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 2
H6	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 2	Желдеткіш жылдамдығы 3

1) Пеш қайнау үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
2) Пеш қуыру үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

Автоматты режимді өзгерту
1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. 🔒 түймесін 3 секунд басыңыз.
4. ⏲ түймесін бірнеше рет басқанда [H] жанады.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің + түймесін түртіңіз.

ⓘ

Сорғышты сорғыш панелінде тікелей пайдалану үшін функцияның автоматты режимін өшіріңіз.

ⓘ

Пісіруді аяқтағаннан кейін және пешті сөндіргенде, сорғыштың желдеткіші әлі де белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеуі мүмкін. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.

Желдет жылдамдығын қолмен басқару
Сондай-ақ функцияны қолмен басқара аласыз. Ол үшін пеш қосулы кезде түймесін түртіңіз. Бұл функцияның автоматты жұмысын тоқтатады және желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді. белгішесін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Ең жоғарғы деңгейге жеткенде белгішесін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, түтін тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін белгішесін басыңыз.

ⓘ

Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

Жарықты белсендіру
Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Ол үшін автоматты режимді – H1 – H6 ретінде орнатыңыз.

ⓘ

Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ

ⓘ

Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Плитаның үстіне қоюдан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

Ыдыс-аяқ материалы

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

Ыдыс өлшемдері

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
  - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
  - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының

сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.

ⓘ

«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

7.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

ⓘ

Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Ыдысқа қатысты шулар:

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

Плитаға қатысты шулар:

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

7.3 Öko Timer ЭКО таймері

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймері дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

7.4 Жеңілдетілген пісіру нұсқаулығы

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.

ⓘ

Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
⏻ - 1	Әзірленген тамақты жылы ұстаңыз.	қажет болған жағдайда	Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз.
1 - 3	Голландиялық ерітілген соус; май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
2 - 3	Қатайту үшін: үлпілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек.
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз.
5 - 7	Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру.	20 - 45	Бірнеше ас қасықпен су қосыңыз. Процесс барысында судың мөлшерін тексеріңіз.

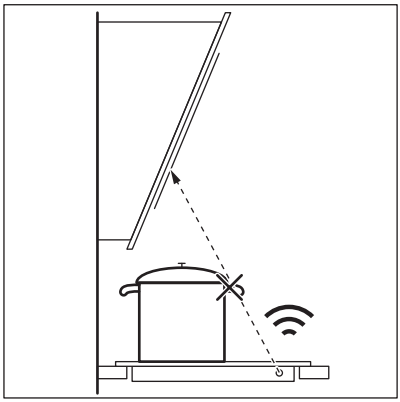
Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
7 - 9	Картопты және басқа көкөністерді бумен пісіріңіз.	20 - 60	Кәстрөлдің түбін 1–2 см сумен жабыңыз. Процесс барысында су деңгейін тексеріңіз. Қақпақты кәстрөлде ұстаңыз.
7 - 9	Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру.	60 - 150	3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер.
9 - 12	Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар.	қажет болған жағдайда	Қажет кезде аударыңыз.
12 - 13	Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер.	5 - 15	Қажет кезде аударыңыз.
14	Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп.		
P	Судың көп мөлшерін қайнатыңыз. PowerBoost белсендіріледі.		

7.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

Төмендегі суреттегі қыртыс құрылғысы тек иллюстрация үшін берілген.



ⓘ

Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функцияда жұмыс

істейтін AEG пешінің тартқыш құрылғыларында белгі болуы керек .

8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдысты құрғатып қайнатуға немесе шамадан тыс жоғары температураға жетуге жол бермеңіз.
- Индукциямен үйлеспейтін материалдардан жасалған ыдысты пайдаланбаңыз. Мұндай материалдар плита бетін тырнап тастауы немесе дақтауы мүмкін.
- Шыны бетіндегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.
- Ұсынылған қырғышты стандартты тазалаудан кейін қосымша құрал ретінде ғана пайдаланыңыз.
- Плита суығанша күтіңіз және бетін ылғалды шүберекпен және абразивті емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін бетін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

8.2 Плитаның тазалау

- **Дереу алып тастаңыз:** ерітілген пластик, пластикалық фольга, тұз, қант және қант қосылған тағамдар. Қырғышты қолданыңыз және күйіп қалмас үшін абай болыңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Жоғарыда сипатталғандай бетті тазалаңыз. Жылтыр металдың түссіздігін кетіру үшін жұмсақ шүберекті және су мен сірке суының ерітіндісін қолданыңыз.

9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Мына жағдайда не істеу керек...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Сіз қыздыру параметрін 10 секундқа орнатпадыңыз.	Плитаны қайта қосып, 10 секундқа жетпей қыздыру параметрін орнатыңыз.
	Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз.	Тек бір сенсор өрісін түртіңіз.
	Кідіріс жұмыс істейді.	«Үзіліс» тарауын қараңыз.
	Басқару панелінде су немесе май дақтары бар.	Басқару панелін тазалаңыз.
Тұрақты сигнал дыбысын естисіз.	Электрлік байланыс дұрыс емес.	Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз.
Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі.	Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз.	Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз.
Плита сөнеді.	Сіз ⏻ сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз.	Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар.	Егер аймақ ыситындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Hob²Hood жұмыс істемей тұр.	Сіз басқару панелін жаптыңыз.	Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз.
	Сигналға бөгет жасайтын өте биік ыдысты пайдаландыңыз.	Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру аймағын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз.
Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді.	Ең жоғарғы қыздыру параметрі орнатылды.	Ең жоғарғы қыздыру параметрі функция секілді бірдей қуатқа ие.
	Аймақ ыстық.	Аймақты жеткілікті шамада суытыңыз.
Қыздыру параметрі екі деңгей арасында өзгереді.	Қуатты басқару жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Басқару панелін ұстағанда ыстық болады.	Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару панеліне тым жақын қойғансыз.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз.
Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар сөндірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
[L] жанады.	Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
[F] жанады.	Аймақта ешбір ыдыс жоқ.	Ыдысты аймаққа қойыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Ыдыс сай келмейді.	Индукциялық плита үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене.	Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
Жылыту ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады.	Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
E және сан пайда болады.	Плитада қате бар.	Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер E қайта жанса, пешті электр желісінен ажыратыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

9.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Шыны керамиканың үш цифрлық-әріптік кодын (шыны беттің бұрышында орналасқан) және пайда болған қате туралы хабарды да беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат қызмет көрсету кітапшасында көрсетілген.

10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

10.1 Зауыттық тақтайша

Модель TO64IB00FB:
Түрі 61 B4A 01 AA
Индукция 7.2 кВт
Сер.№. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 В/400 В 2N, 50–60 Гц
Жасалған жері: Румыния
7.2 кВт

10.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

Пісіру аймағы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost ең үлкен уақыты [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Сол жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Сол артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Оң жақ алды	1400	2500	4	125 - 145
Оң артқы жақ	1800	2800	10	145 - 180

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

11.1 Өнім туралы ақпарат келесіге сәйкес (ЕО) № 66/2014

Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшерінің өлшемдері тиісті пісіру аймағындағы белгілер арқылы көрсетілген.

Модель идентификаторы		TO64IB00FB
Плита түрі		Кірістірілген плита
Пісіру аймақтарының саны		4
Қыздыру технологиясы		Индукция
Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø)	Сол жақ алды Сол артқы жақ Оң жақ алды Оң артқы жақ	21.0 см 21.0 см 14.5 см 18.0 см
Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол жақ алды Сол артқы жақ Оң жақ алды Оң артқы жақ	178.4 Вт-сағ/кг 178.4 Вт-сағ/кг 183.2 Вт-сағ/кг 184.9 Вт-сағ/кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		181.2 Вт-сағ/кг

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN IEC 60350-2.

11.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.
- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

11.3 Ақпаратқа қойылатын талаптар келесіге сәйкес (ЕО) № 2023/826

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0,3 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN 50564.

12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар ♺. Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет» таңбасымен белгіленген жабдықтарды бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз немесе муниципалды мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Румыния жасалған.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.

Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 249
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 251
3. UZSTĀDĪŠANA..... 253
4. PRODUKTA APRAKSTS..... 256
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....257
6. IKDIENAS LIETOŠANA..... 258
7. IETEIKUMI UN PADOMI..... 263
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....266
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... 266
10. TEHNISKIE DATI..... 268
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....269
12. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....270

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- 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 numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- BRĪDINĀJUMS! 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.
- BRĪDINĀJUMS! ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās 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 ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- BRĪDINĀJUMS! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. 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.
- BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas

⚠ **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.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- 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. Vaļīgs 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.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un 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.
- Zem sprieguma un izolēto daļu triecienaizsardzībai jābūt nostiprinātai tādā veidā, lai to nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās. Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šīs ierīces 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 saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu.
- Ierīces lietošanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas 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 citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas 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, lai izvairītos no apdegumu riska.
- 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.
- 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.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

3.2 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 iztur 90

°C vai augstāku temperatūru. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

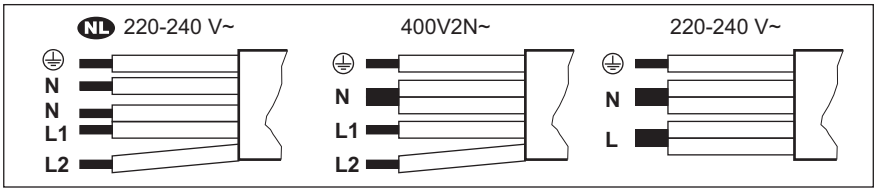
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

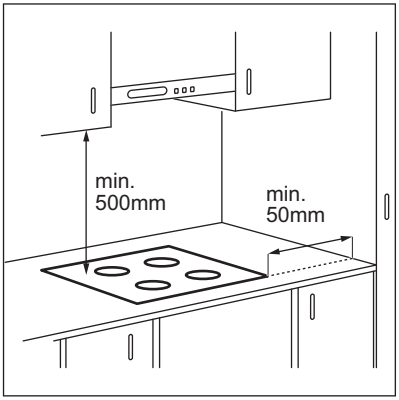
1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).



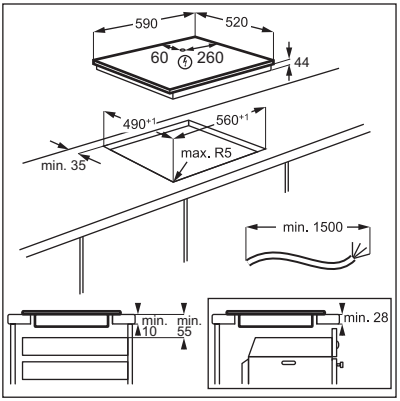
NL 220 - 240 V~		Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²	
⏚	Dzeltens — zaļš	⏚	Dzeltens — zaļš	⏚	Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns	L2	Brūns		

3.4 Montāža

Uzstādot plīts 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.



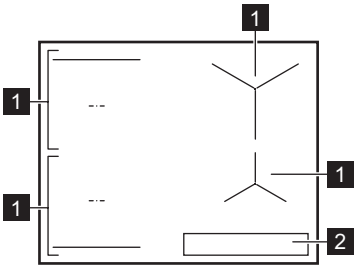
Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

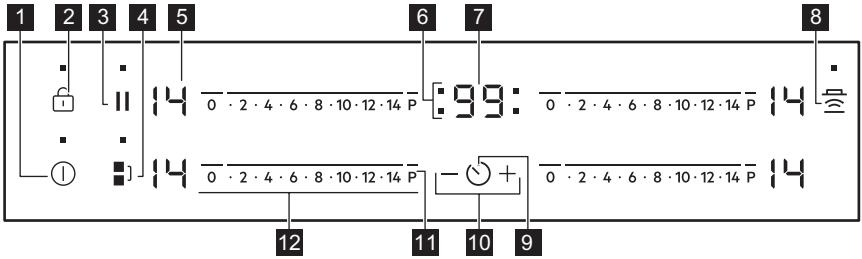
4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

	Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	⏻	Ieslēgts / Izslēgts	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Bloķēšana / Bērnu drošības sistēma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	||	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4		Bridge	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
8		Hob²Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.

	Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
9	⏲	-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
10	+ / −	-	Paildzina vai saīsina laiku.
11	P	PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.
12	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

4.3 Karsēšanas iestatījums rāda

Displejs	Apraksts
0	Gatavošanas zona ir deaktivizēta.
1 - 14	Gatavošanas zona darbojas.
u	Pauze aktivizēta.
A	Automātiskā uzkarsēšana darbojas.
P	Darbojas PowerBoost.
E + cipars	Radušies darbības traucējumi.
H / H / H	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
L	Bloķēšana / Bērnu drošības sistēma darbojas.
F	Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks.
-	Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts virsma pēc noklusējuma ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Turiet piespiestu ⏻ 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 🔒 un turiet to piespiestu 3 sekundes. 60 vai 61 iedegas.
4. Nospiediet ⏲. P72 iedegas.
5. Nospiediet taimera − / +, lai iestatītu jaudas līmeni.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. IKDIENAS LIETOŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols F, un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai mainât karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika iedegas - un plīts virsma izslēdzas.

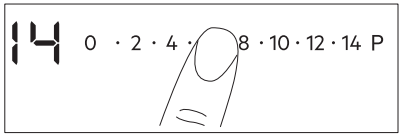
Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
⏻, 1–3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	pusotras stundas

6.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ BRĪDINĀJUMS!

≡ / = / – Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

≡ — turpiniet gatavošanu,

— uzturiet siltu,

- atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:
- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

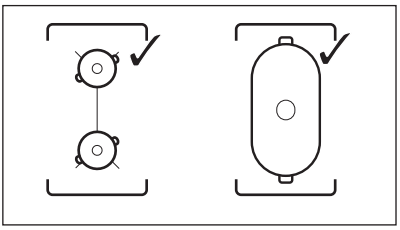
Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

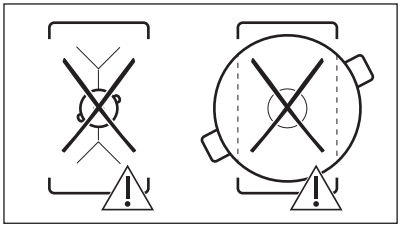
6.5 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas plīts virsmas. Vairāk informācijas par ēdiena gatavošanas trauku veidiem skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi”.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija Bridge netiks aktivizēta.





6.6 Bridge

Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu “Gatavošanas zonu lietošana”.

Šī funkcija apvieno divas kreisās puses gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties kādam no vadības sensoriem.

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties . Gatavošanas zonas darbojas neatkarīgi.

6.7 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.

Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju, pieskarieties P (P iedegas). Uzreiz pieskarieties pie vēlamā karstuma iestatījuma. Pēc 3 sekundēm iedegas A .

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.8 PowerBoost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laika posmu. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

ⓘ
Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju, pieskarieties P . P iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.9 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas sesijas ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un pēc tam funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu: pieskarieties ⏲ atkārtoti, līdz parādās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties pie taimera vadīklai +, lai iestatītu laiku (00 – 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāk mirgot, notiek laika atpakaļskaitīšana.

Lai skatītu atlikušo laiku: pieskarieties ⏲, lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzama atlikušā laika vērtība.

Lai mainītu laiku: pieskarieties ⏲, lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarieties + vai —.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties ⏲, lai iestatītu gatavošanas zonu, un pēc tam pieskarieties —. Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators izslēdzas.

ⓘ
Kad atpakaļskaitīšana beidzas, atskan skaņas signāls un mirgo **00**.
Gatavošanas zona tiks deaktivizēta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie ⏲.

- **CountUp Timer**

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

Lai iestatītu gatavošanas zonu: pieskarieties ⏲ atkārtoti, līdz parādās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties taimera vadīklai —. UP iedegas. Kad gatavošanas zonas indikators sāk mirgot, laiks tiek skaitīts uz priekšu. Displejs pārslēdzas starp UP un skaitīto laiku (minūtēs).

Lai skatītu, cik ilgi gatavošanas zona darbojas: pieskarieties ⏲, lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams, cik ilgi zona darbosies.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties ⏲ un pēc tam pieskarieties + vai —. Gatavošanas zonas indikators izslēdzas.

- **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nedarbojas. Karsēšanas pakāpes displejā redzams 0.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties ⏲ un pēc tam taimera vadīklai + vai —, lai iestatītu laiku. Kad laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties pie ⏲.

ⓘ
Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

6.10 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet ||. iedegas. Karsēšanas iestatījums pazeminās līdz 1.

2. Lai izslēgtu funkciju, nospiediet ||. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums .

6.11 Bloķēšana

Jūs varat bloķēt vadības paneli, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karsēšanas iestatījumu.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties . iedegas 4 sekundes. Taimeris paliek ieslēgts.

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties . Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.12 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie 4 sekundes. . Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Lai ignorētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: aktivizējiet plīts virsmu ar . . Pieskarieties pie 4 sekundes. **Iestatiet karsēšanas iestatījumu 10 sekunžu laikā.** Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar , funkcija darbojas atkal.

6.13 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un izslēgšana)

Izslēdziet plīts virsmu. Pieskarieties un turiet 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarieties un turiet 3 sekundes. Iedegas vai . Pieskarieties taimera taustiņam +, lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- – skaņas signāli ir izslēgti;
- – skaņas signāli ir ieslēgti.

Lai apstiprinātu savu izvēli, uzgaidiet līdz plīts virsma automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta uz , skaņas signāli dzirdami vien tad, kad:

- pieskaraties
- Atveras Laika atgādinājums
- Atveras Laika atskaites taimeris
- novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa.

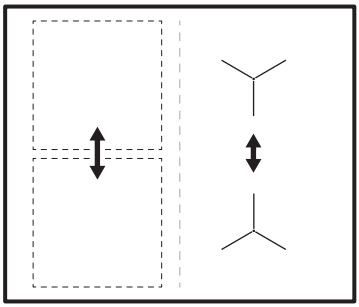
6.14 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā strāvas slodze (3700 W). Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainās starp atlasīto sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.

- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



6.15 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, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.

ⓘ

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas.
Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana
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.

Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana[1)]	Cepšana[2)]
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2[3)]	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgts	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.

Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet ⏻ 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 🔒 3 sekunžu garumā.
4. Spiediet ⏲ vairākas reizes, līdz [H] iedegas .
5. Piespiediet taimera vadīklas +, lai izvēlētos automātisko režīmu.

ⓘ

Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.

ⓘ

Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana
Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet .

ⓘ

Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

Apgaismojuma ieslēgšana
Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.

ⓘ

Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

7. IETEIKUMI UN PADOMI

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 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.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var ieplīst vai sabojāties.

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 plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
  - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās

jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
– 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 nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

ⓘ

Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

7.2 Trokšņi darbības laikā:

ⓘ

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

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

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.3 Öko Timer Eko taimeris

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

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 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2 - 3	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
3 - 5	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.
5 - 7	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.

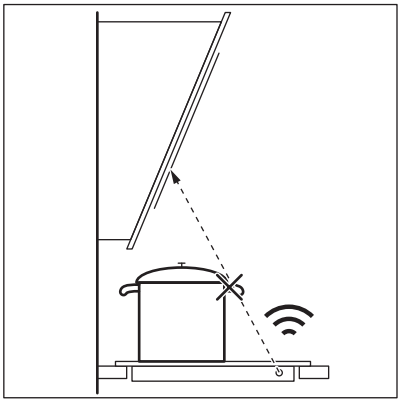
Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
7 - 9	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
7 - 9	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
9 - 12	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
12 - 13	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
14	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

7.5 Ieteikumi un padomi 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.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



ⓘ

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 nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt simbolam .

8. APKOPE UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie sasniedz pārāk augstu temperatūru.
- Nelietojiet virtuves piederumus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītīm. Šādi materiāli var saskrāpēt vai notraipīt plīts virsmu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.
- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mitru drānu un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu sausu ar mīkstu drānu.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdienu paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā aprakstīts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un ūdens un etiķa šķīdumu.

9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu “Pauze”.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
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 ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Nedarbojas Automātiskā uzkarsēšana.	Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe.	Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas Jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
[L] iedegas.	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķēšana.	Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.
[F] iedegas.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi”.
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
[E] iedegas un parādās skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja [E] iedegas no jauna, atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu…

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta apkopes rokasgrāmatā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TO64IB00FB
Veids 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Sēr. Nr. .....
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2 N, 50 – 60 Hz
Ražots: Rumānija
7.2 kW

10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas 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 nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

Modeļa identifikācija		TO64IB00FB
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits		4
Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.

11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11.3 Informācijas prasības saskaņā ar (ES) Nr. 2023/826

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

12. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA....271
2. SAUGOS INSTRUKCIJA....273
3. MONTAVIMAS....275
4. GAMINIO APRAŠYMAS....277
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ....279
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS....279
7. NAUDINGI PATARIMAI....284
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....287
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS....287
10. TECHNINIAI DUOMENYS....289
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....290
12. APLINKOS APSAUGA....291

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinius maitinimo tinklo parametrus.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Elektros elementų ir izoliacijos apsauga nuo smūgių turi būti tvirtinama taip, kad be įrankių jos nebūtų galima pašalinti.
- Elektros kištuką prie tinklo lizdo prijunkite tik visiškai pabaigę įrengimo procesą. Įrengę prietaisą įsitikinkite, kad elektros kabelio kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio paviršiaus ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Įtrūkus prietaiso paviršiui, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, kuriems implantuotas širdies stimuliatorius, neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas yra naudojamas.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti savaiminį sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su prijungimo laidu .
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F kurios atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

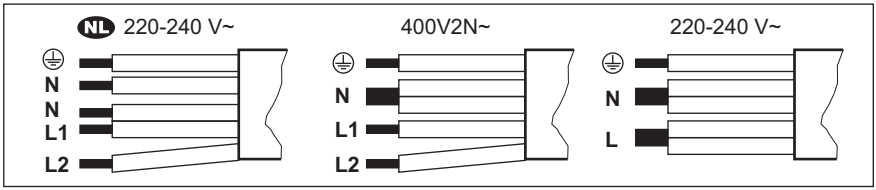
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

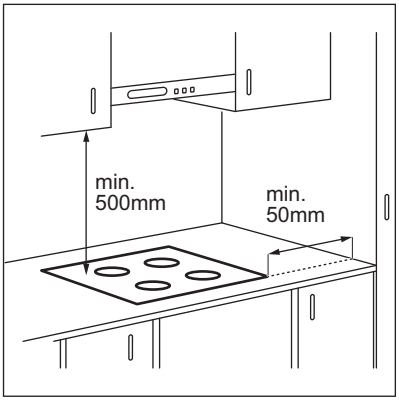
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlynų laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



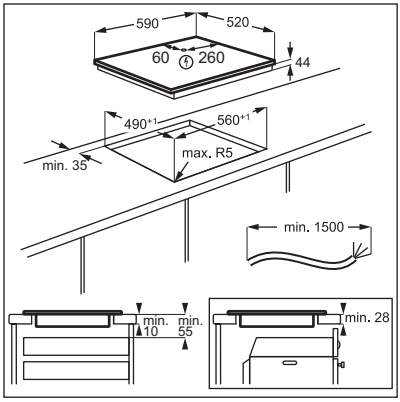
NL 220 - 240 V~		Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm²**	
⏚	Žalias-geltonas	⏚	Žalias-geltonas	⏚	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas	L1	Juodas	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas	L2	Rudas		

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



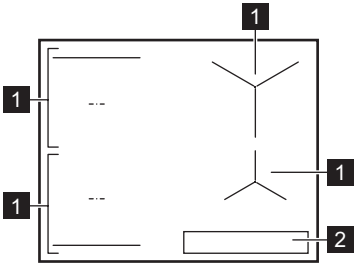
Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

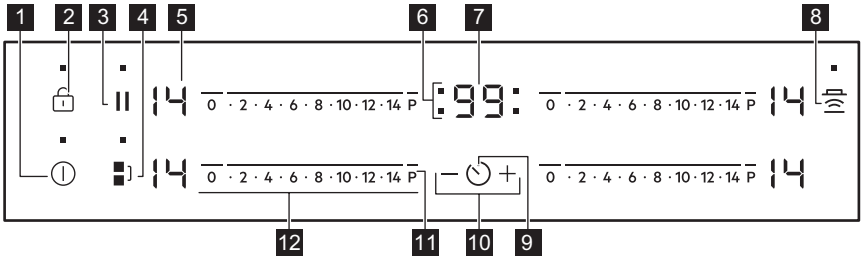
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išklotinė



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	⏻	Įjungta / Išjungta	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3	⏸	Pauzė	Įjungia ir išjungia funkciją.
4		Bridge	Įjungia ir išjungia funkciją.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
8		Hob²Hood	Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
9		-	Kaitvietės pasirinkimas.
10	+ / −	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	P	PowerBoost	Įjungia funkciją.
12	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

4.3 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprašymas
0	Kaitvietė išjungta.
1 - 14	Kaitvietė įjungta.
u	Pauzė įjungta.

Ekranas	Aprašymas
A	Automatinis įkaitinimas funkcija įjungta.
P	Veikia PowerBoost.
E + skaitmuo	Gedimas.
☰ / = / _	OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius): tęsti gaminimą / išlaikyti šilumą / likutinė kaitra.
L	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
F	Ant kaitvietės padėtas netinkamas arba pernelyg mažas indas, arba jis iš viso nepadėtas.
-	Veikia Automatinis išsijungimas.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė nustatyta, kad įsijungtų didžiausia įmanoma galia.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Įšunkite kaitlentę.
2. Nuspauskite ⏻ ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę 🔒 3 sekundes. 60 arba 61 įsijungs.
4. Paspauskite ⏲. P72 .
5. Paspauskite laikmačio — / +, kad nustatytumėte galios lygį.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

⚠ DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamus gaminimo indus. Įsijungs simbolis F, o kaitvietė automatiškai išsijungs po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko įsižiebs - ir kaitlentė išsijungs.

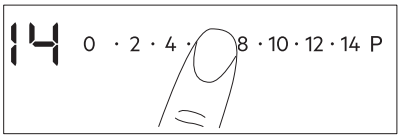
Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
u, 1–3	6 val.
4 - 7	5 val.
8 - 9	4 val.
10 - 14	1,5 val.

6.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymuo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



6.4 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

≡ / = / _ Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

≡ – tęskite gaminimą,

= – palaikykite šiltą,

_ – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius ,
- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

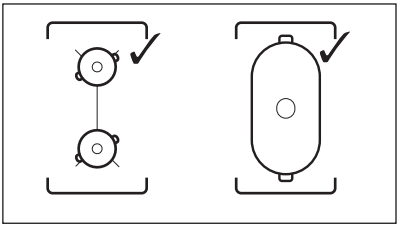
6.5 Kaitviečių naudojimas

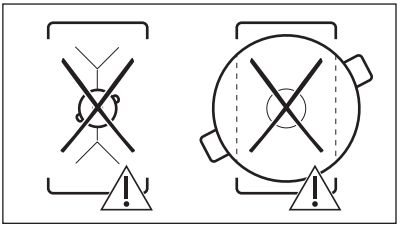
Gaminimo indą uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.

ⓘ

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinių kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus , bet neišsikišti už pažymėtos srities. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.





6.6 Bridge

Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“.

Ši funkcija apjungia dvi kairės pusės kaitvietes į vieną didesnę.

Pirmiausia nustatykite vienos iš kairės pusės kaitviečių kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti katros nuostatą, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Kaitvietės veikia nepriklausomai.

6.7 Automatinis įkaitinimas

Naudokitės šia funkcija, kad per trumpesnį laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.

Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvėsusi.

Norėdami įjungti šią kaitvietės funkciją, palieskite P (įsijungia). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo nustatymą. Po 3 sekundžių įsijungia.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.8 PowerBoost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją indukcinei kaitvietei galima įjungti tik ribotam laikui. Šiam laikui praėjus indukcinė kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią kaitvietės funkciją, palieskite P . įsijungia.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.9 Laikmatis

- **Laikmatis**

Šią funkciją galite naudoti vienos maisto gaminimo sesijos trukmei nustatyti.

Pirmiausiai pasirinkite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Norėdami nustatyti kaitvietę: palieskite pakartotinai, kol pasirodys kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio +, kad nustatytumėte laiką (00–99 min). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, laikas pradės skaičiuoti atgal.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane matysite likusį laiką.

Norėdami pakeisti laiką: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę. Palieskite + arba −.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę, o tada palieskite

—. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki **00**. Kaitvietės indikatorius išsijungs.

Kai atgalinis skaičiavimas baigiasi, skamba akustinis signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungs.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ⏲.

- **CountUp Timer**

Naudodamiesi šia funkcija galite sužinoti, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami nustatyti virimo zoną: palieskite ⏲ pakartotinai, kol pasirodys kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio —. UP įsijungs. Pradėjus lėtai mirksėti kaitvietės indikatoriui, laikas pradedamas skaičiuoti į priekį. Ekranas persijungia tarp UP ir skaičiuojamo laiko (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė: palieskite ⏲, kad nustatytumėte kaitvietę. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane matysite, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite ⏲, o tada palieskite + arba —. Kaitvietės indikatorius išsijungs.

- **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Kaitros nuostatą ekrane matysite 0.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite ⏲, tada palieskite + arba —, kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, skamba akustinis signalas ir mirksi **00**.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ⏲.

Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

6.10 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. **Funkcijos įjungimas:** paspauskite ||. u įsijungia. Kaitinimo nuostata yra sumažinama iki 1.
2. **Jeigu funkciją norite išjungti,** paspauskite ||.

Pasirodo ankstesnė kaitinimo nuostata.

6.11 Užraktas

Kai kaitvietės veikia, galite užrakinti valdymo skydelį. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.

Pirmiausia pasirinkite karščio nustatymą.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite 🔒. L šviečia 4 sekundes. Laikrodis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite 🔒. Įsijungs ankstesnis kaitinimo nustatymas.

Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.12 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami ⏻. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palaikykite palietę mygtuką 🔒 4 sekundes. L. Įjunkite kaitlentę ⏻mygtuku.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami ⏻. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palaikykite palietę mygtuką 🔒 4 sekundes. 0. Įjunkite kaitlentę ⏻mygtuku.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę, naudodami ⏻. L. 4 sekundes palaikykite paliestą 🔒mygtuką. **Per 10 sek. įjunkite kaitvietę.** Galite naudotis kaitlente kaip

įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku ⏻, funkcija vėl įsijungs.

6.13 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palaikykite palietę mygtuką ⏻ 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.

Palaikykite palietę 🔒 3 sekundes. Įsijungia 60 arba 61. Palieskite laikmačio +, kad pasirinktume:

- 61 – garso signalai išjungti
- 60 – garso signalai įjungti

Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Kai funkcija nustatoma ties 61, garsus galite girdėti tik kai:

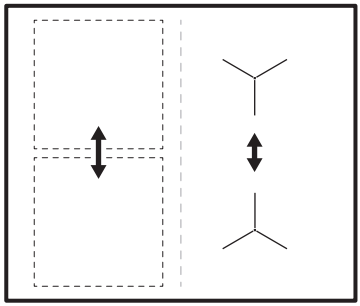
- paliečiate ⏻
- išsijungs Laikmatis
- išsijungs Laikmatis
- padėsite ką nors ant valdymo skydelio.

6.14 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienai fazei taikoma didžiausia leistina elektros apkrova (3 700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygį.
- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



6.15 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventiliatorių taip pat galite valdyti patys.

ⓘ

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jeigu išjungta, prieš naudodamiesi įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami valdyti funkciją automatiniu būdu nustatykite automatinį režimą ties H1 – H6. Kaitlentė iš pradžių yra nustatyta ties H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventiliatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Automatinis apšvietimas	Virimas [1)]	Kepimas[2)]
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Įjungta	Išjungta	Išjungta

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas2)
H2**3)**	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H3	Įjungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
H4	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H5	Įjungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
H6	Įjungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiniu režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

1. Įšunkite kaitlentę.
2. Paspauskite ⏻ ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite 🔒 ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite ⏲, kol [H] Įsijungia .
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio +.

ⓘ

Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.

ⓘ

Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite ≋. Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę ≋, ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekė intensyviausią lygį ir paspaudę ≋, parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite ≋.

ⓘ

Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.

ⓘ

Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

7. NAUDINGI PATARIMAI

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

ⓘ

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų , kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
  - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
  - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

ⓘ

Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai

ⓘ

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.3 Öko Timer Eco laikmatis

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

7.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.

ⓘ

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

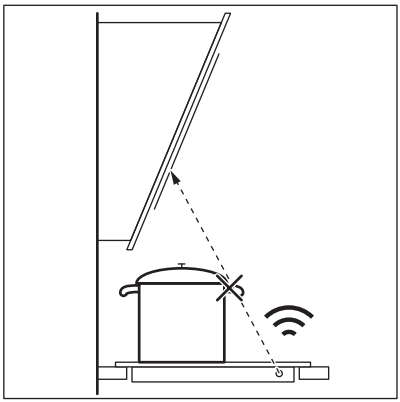
Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
⏡ – 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šokolado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9 - 12	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Prireikus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

7.5 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau gartraukio vaizdas pateiktas tik iliustracijos tikslais.



ⓘ

Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija
Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Šią funkciją turintys AEG gartraukiai pažymėti simboliu .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Nepalikite tuščio indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite indų, pagamintų iš indukcinei kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali subraižyti arba palikti dėmių ant kaitlentės paviršių.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.
- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių drėgna šluoste ir neabrazyviniu plovikliu. Nuvalę nusausinkite paviršių sausa šluoste.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsdami išimkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus pašalinkite** kalkių nuosėdas, vandens ir riebalų dėmes bei pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.

9. GEDIMŲ ŠALINIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Viryklės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Viryklė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ⏻.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Automatinis įkaitinimas neveikia.	Nustatytas didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Veikia Galios valdymas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
🔒 įsijungia.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
F įsijungia.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
E ir skaičius pasirodo.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jeigu E vėl pasirodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate…

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta priežiūros knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis TO64IB00FB:
Tipas 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Serijos nr. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Pagaminta: Rumunija
7.2 kW

10.2 Kaitviečių specifikacija

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį pagal (ES) Nr. 66/2014

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

Modelio identifikatorius		TO64IB00FB
Kaitlentės tipas		Integruojama viryklė
Kaitviečių skaičius		4
Kaitinimo technologija		Indukcija
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.

11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

11.3 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0,3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.

Добијте 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....292
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....295
3. МОНТАЖА....297
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....299
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА....301
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....301
7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ....307
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....310
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....310
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ....312
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....313
12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА....314

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за 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 може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- 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 миленициte 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 со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите 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 коишто се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто 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 внимавјте 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 за 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 стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде прицврстена на таков начин што не може да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Погрижете се да нема пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.

- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолаторот мора да има ширина на контактен отвор 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 е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина и не ставајте храна во директен контакт со него.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.
- 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, маснотиите и маслата можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата од 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 натопени со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- 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.
- 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 светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои 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.

- Контактирајте со вашите локални органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- 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 куќиштето 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. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. 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!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

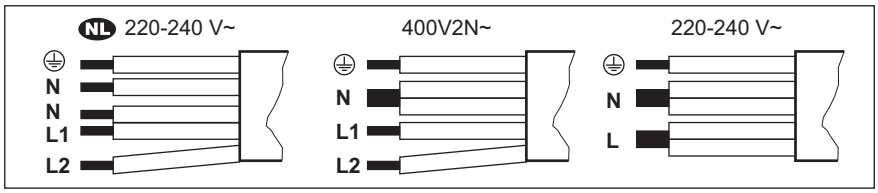
Еднофазно поврзување

1. Изавадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.

2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).
5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

Двофазно поврзување

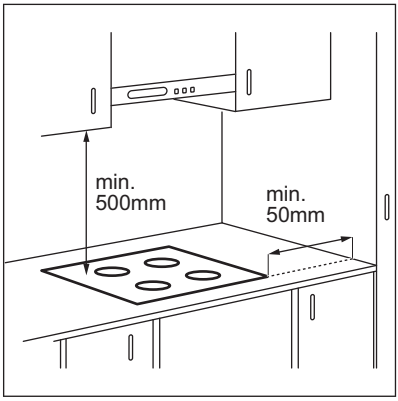
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



NL 220 - 240 V~		Двофазно поврзување: 400 V2N~		Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм²		5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²		5x1,5 мм² или 3x4 мм²	
⏚	Зелена - жолта	⏚	Зелена - жолта	⏚	Зелена - жолта
N	Сина и сина	N	Сина и сина	N	Сина и сина
L1	Црна	L1	Црна	L	Црна и кафеава
L2	Кафеава	L2	Кафеава		

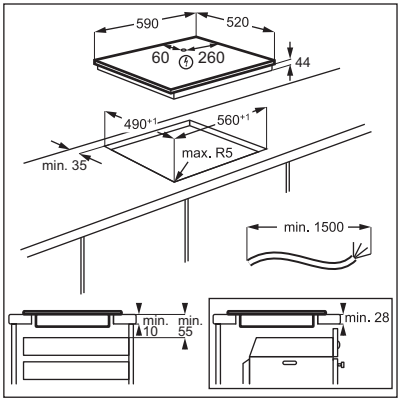
3.4 Склопување

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.



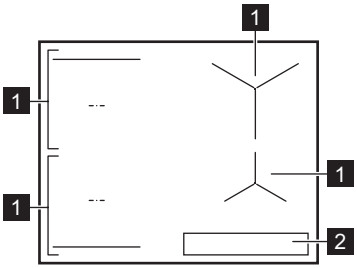
Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

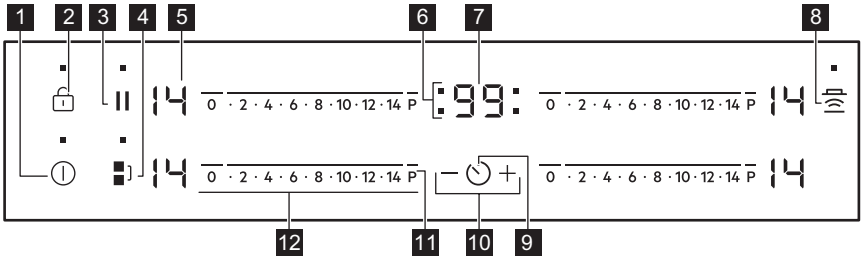
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



1 Индукциска рингла
2 Контролна плоча

4.2 Поставеност на Контролна плоча



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

	Сензорско поле	Функција	Коментар
1	⏻	Вклучи / Исклучи	За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒	Lock / Уред за безбедност на деца	За заклучување / отклучување на контролната табла.
3	⏸	Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
4		Bridge	За вклучување и исклучување на функцијата.
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината	За прикажување на поставката за температура.
6	-	Временски показатели за ринглите	За да прикажат за која рингла го поставувате времето.
7	-	Екран на тајмерот	За прикажување на времето во минути.
8		Hob²Hood	За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
9		-	За избор на рингла.
10	+ / −	-	За зголемување или намалување на времето.
11	P	PowerBoost	За вклучување на функцијата.
12	-	Контролна лента	За поставување на поставка за јачина на топлина.

4.3 Поставката за греење покажува

Екран	Опис
0	Ринглата е исклучена.
1 - 14	Ринглата работи.
u	Пауза е во функција.
A	Работи Автоматско загревање.
P	PowerBoost е во функција.
E + цифра	Има дефект.
▔ / = / _	OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора): продолжи со готвење / одржување на топлина / преостаната топлина.
L	Работи Lock / Уред за безбедност на деца.
F	Несоодветни или премали садови за готвење или без садови за готвење на ринглата.
-	Работи Автоматско исклучување.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигуруваčите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете го и задржете го ⏻ 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете го и задржете го 🔒 3 секунди. 50 или 51 се појавува.
4. Притиснете ⏲. P72 се појавува.
5. Допрете го — / + на тајмерот за да го поставите нивото на јачина.

Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигуруваčите во куќата.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Вклучување и исклучување

Допрете го ⏻ 1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите несоодветни садови за готвење. Светнува симболот F, а ринглата автоматски се исклучува по 2 минути.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По некое време, светнува - и плочата за готвење се исклучува.

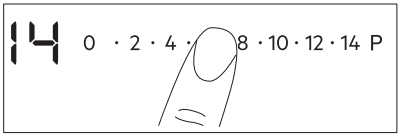
Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
, 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

6.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



6.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

/ / Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските ринглиј а произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

– продолжете да готвите,

– одржување на топлината,

– преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните ринглиј, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена ринглиј а,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглиј ата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглиј ата е изладена.

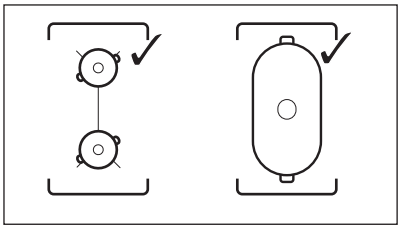
6.5 Користење на ринглите

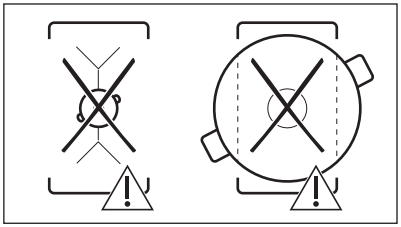
Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната ринглиј а. Индуктивните ринглиј автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.

ⓘ

За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглиј ата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за ринглиј“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

Можете да готвите во големи садови на две ринглиј истовремено. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете зони но не смее да оди надвор од маркираната област. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата Bridge нема да биде вклучена.





6.6 Bridge

Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли. За повеќе информации за правилното поставување на садовите за готвење, погледнете во „Користење на ринглите“.

Оваа функција поврзува две рингли на левата страна и тие работат како една.

Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите на левата страна.

За да ја вклучите функцијата: допрете . За да ја поставите или промените јачината на топлината, допрете еден од контролните сензори.

За да ја исклучите функцијата притиснете го . Зоните за готвење работат независно.

6.7 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната поставка за топлина за пократко време. Кога функцијата е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната поставка на топлина.

За да ја активирате функцијата, ринглата мора да биде студена.

За да ја активирате функцијата за рингла: допрете P (се вклучува). Веднаш допрете ја саканата јачина на топлина. По 3 секунди се вклучува.

За да ја исклучите функцијата: сменете ја поставката за топлина.

6.8 PowerBoost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се вклучи за индукциската рингла само за ограничен временски период. По ова време, индукциската рингла автоматски се враќа на највисоката температура.

Видете го поглавјето „Технички информации“.

За да ја активирате функцијата за рингла: допрете P . се вклучува.

За да ја исклучите функцијата: сменете ја поставката за топлина.

6.9 Тајмер

- **Тајмер за одбројување**

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво, поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

За да ја поставите зоната за готвење: допрете неколку пати додека не се појави показателот за зоната за готвење.

За вклучување на функцијата: допрете го + на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показателот на ринглата започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето.

За да го видите преостанатото време: допрете за да ја поставите зоната за готвење. Показателот на зоната за готвење почнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

За да го промените времето: допрете за да ја поставите зоната за готвење. Допрете го + или −.

За да ја деактивирате функцијата:

допрете ⏲ за да ја поставите зоната за готвење, а потоа допрете —.
Преостанатото време се одбројува до to **00**. Показателот на зоната за готвење се исклучува.

ⓘ

Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се огласи звучен сигнал и ќе трепка **00**. Ринглата се исклучува.

За да го запрете звукот: допрете го ⏲.

- **CountUp Timer**

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

За да ја поставите зоната за готвење:

допрете ⏲ неколку пати додека не се појави показателот за зоната за готвење.

За да ја вклучите функцијата: допрете го — на тајмерот. UP се појавува. Кога показателот на зоната за готвење започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето. Екранот се префрла помеѓу UP и избројаното време (во минути).

За да видите колку долго работи зоната за готвење: допрете ⏲ за да ја поставите зоната за готвење. Показателот на зоната за готвење почнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

За да ја деактивирате функцијата:

допрете ⏲ а потоа допрете + или —. Показателот на зоната за готвење се исклучува.

- **Потсетник во минути**

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат зоните за готвење. На екранот за јачина на топлина се прикажува 0.

За да ја вклучите функцијата: допрете ⏲, а потоа допрете + или — на тајмерот за да го поставите времето. Кога времето ќе истече, ќе се огласи звучен сигнал и ќе трепка **00**.

За да го запрете звукот: допрете го ⏲.

ⓘ

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

6.10 Пауза

Оваа функција ги поставува сите ринглиа да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

1. **За да ја активирате функцијата**: притиснете ||.

u се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

2. **За да ја деактивирате функцијата**: притиснете ||.

Претходната поставка за топлина се појавува.

6.11 Lock

Може да ја заклучите контролната табла додека работат ринглите. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

За да ја вклучите функцијата:

притиснете 🔒. L свети 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

За да ја исклучите функцијата

притиснете го 🔒. Претходната поставка за топлина се вклучува.

ⓘ

Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, се исклучува и оваа функција.

6.12 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

За да ја активирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со ⏻. Не поставувајте ја јачината на топлината. Притискајте 🔒4 секунди. L. Исклучете ја плочата за готвење со ⏻.

За да ја деактивирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со ⏻. Не поставувајте ја јачината на топлината. Притискајте 🔒4 секунди. 0. Исклучете ја плочата за готвење со ⏻.

За да ја прескокнете оваа функција само за едно готвење: вклучете ја плочата за готвење со ⏻. L. Допрете го 🔒во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Може да работите со плочата за готвење. Кога ќе ја исклучите плочата за готвење со ⏻, функцијата работи повторно.

6.13 OffSound Control (Исклучување и вклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја плочата за готвење. Држете го ⏻ 3 секунди. Екранот се пали и се гаси. Држете го 🔒 3 секунди. Се пали 60 или 61. Допрете + на тајмерот и одберете едно од следниве:

- 61 - звучните сигнали се исклучени
- 60 - звучните сигнали се вклучени

За да го потврдите изборот, почекајте додека плочата за готвење не се исклучи автоматски.

Кога функцијата е поставена на 61, можете да ги слушате звуците само кога:

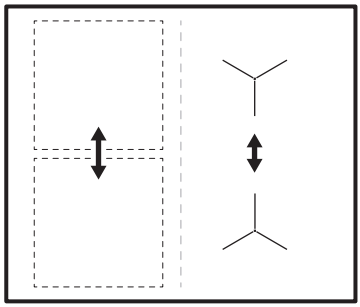
- допирате ⏻
- се појавува Потсетник во минути
- се појавува Тајмер за одбројување
- ќе ставите нешто на контролната плоча.

6.14 Управ. со енергијата

Ако повеќе ринглиси се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите ринглиси (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимална електрична моќност од (3700 W). Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Преостанатата јачина се дели меѓу претходно активираните ринглиси по обратен редослед на избор.
- Екранот за поставката за јачина на топлината на ринглите со намалена јачина се менува меѓу првично одбраната поставка за јачина на топлината и намалената поставка за јачина на топлината.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



6.15 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја површува 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. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.

ⓘ

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е вклучен на почеток. Во случај да е исклучен, активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Автоматско работење на функцијата
За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Аспираторот 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.

Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриење[1)]	Пржење[2)]
H0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
H1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
H2[3)]	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
H4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
H6	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 говење го детектира процесот на прежење 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 автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете ⏻ околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете 🔒 околу 3 секунди.
4. Притиснете ⏲ неколку пати додека H се вклучува.
5. Допрете + на Тајмерот за да одберете автоматски режим.

ⓘ

За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.

ⓘ

Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Рачно ракување со брзината на вентилаторот
Можете да ја ракувате функцијата и рачно.

За да го направите тоа, допрете ⩒ кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот

рачно. Кога притискате на ☲ ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на ☲ ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете ☲.

ⓘ

За да го активирате автоматскато работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 – H6.

ⓘ

Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 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.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно 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 ринглa 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. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
  - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само

дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
– 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“.

7.2 Звуци за време на работата

ⓘ

Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- 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.

Звуци поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

7.3 Öko Timer Eco Timer

За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звуците на тајмерот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

7.4 Поедноставен водич 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 ринглата 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 - 3	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2 - 3	Зацврснување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.

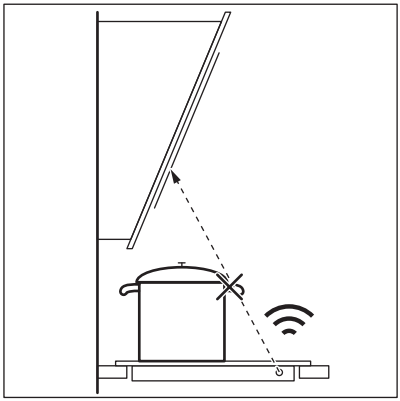
Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
3 - 5	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
5 - 7	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
7 - 9	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
7 - 9	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
9 - 12	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
12 - 13	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
14	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

7.5 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 плочата за 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 подолу е само за илустрација.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен 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 .

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Не користете садови за готвење направени од материјали кои не се компатибилни со индукција. Таквите материјали може да ја изгребат или испрскаат површината на плочата.
- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.
- Користете препорачана стругалка само како дополнителна алатка по стандардното чистење.
- Чекајте додека плочата да се олади и исчистете ја површината со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа за да се исуши.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгореници.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Исчистете ја површината како што е опишано погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да направите 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.

Проблем	Можна причина	Решение
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не ја поставивте поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
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.
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 е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Автоматско загревање не работи.	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа.	Управ. со енергијата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.

Проблем	Можна причина	Решение
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звуците се исклучени.	Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“.
[L] се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Lock работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
[F] се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Совети и препораки“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
[E] и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако [E] 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.

9.2 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. Дадете го и трицифреniот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и пораката за грешка која се појавува. 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. Информациите за гарантниот период и овластените сервисни центри се во сервисната книшка.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел TO64IB00FB:
Тур 61 B4A 01 AA

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Индукција 7.2 kW
Сер.бр. .....
AEG

Произведено во: Романија
7.2 kW

10.2 Спецификации за ринглите

Ринґла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
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 оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните ринґли.

Идентификација на модел		TO64IB00FB
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење
Број на ринґли		4
Технологија на подгревање		Индукција
Дијаметар на кружни ринґли (Ø)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	21.0 см 21.0 см 14.5 см 18.0 см
Потрошувачка на енергија по ринґла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

11.3 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енегија со исклучен режим	0,3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....315
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....318
3. INSTALACJA....320
4. OPIS PRODUKTU....322
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....324
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....324
7. WSKAZÓWKI I PORADY....330
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE....332
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....332
10. DANE TECHNICZNE....334
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....335
12. OCHRONA ŚRODOWISKA....336

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedni przewód zasilający.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Stosować zacisk odciążający na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do zaworu wody.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze

podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny .....

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Uszkodzony przewód należy wymienić na przewód zasilający następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę 90°C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

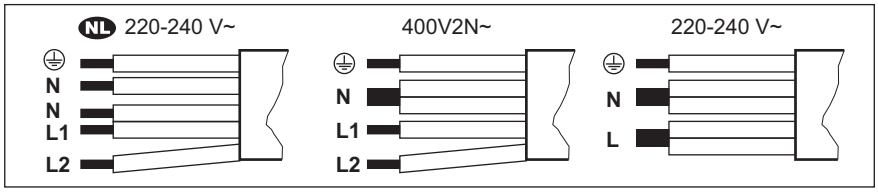
Nie podłączać przewodu bez tulejki przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).

Połączenie dwufazowe

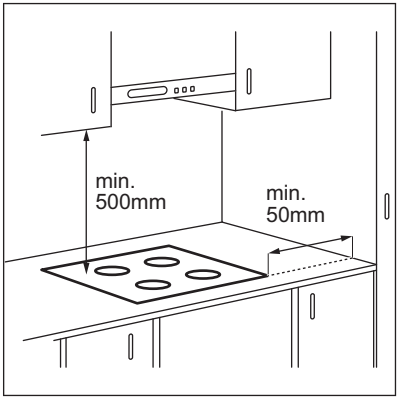
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



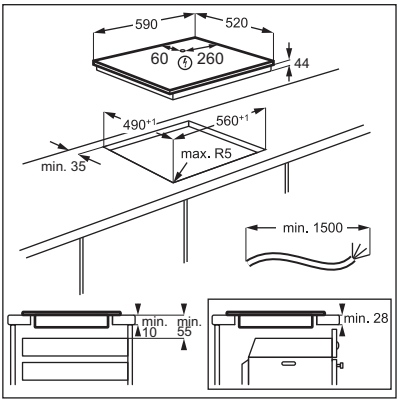
NL 220 - 240 V~		Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² lub 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² lub 3x4 mm²**	
⏚	Żółtozielony	⏚	Żółtozielony	⏚	Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy	L2	Brązowy		

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



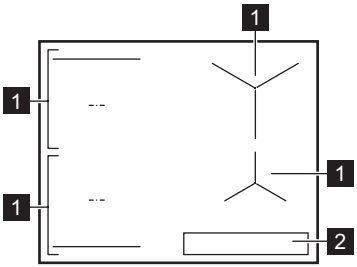
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym," wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

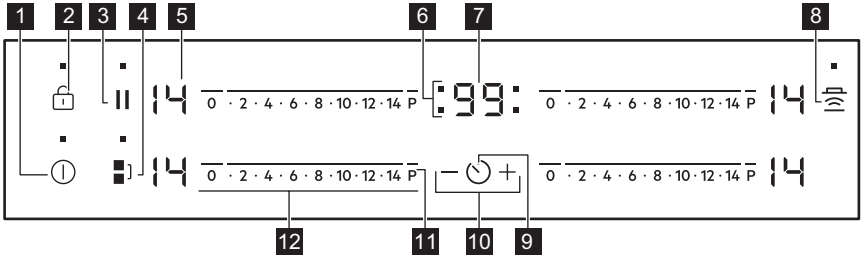
4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	⏸	Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5	-	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
9		-	Wybór pola grzejnego.
10	+/−	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
12	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

4.3 Wskaźniki mocy grzania

Wyświetlacz	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 14	Pole grzejne jest włączone.
u	Włączona jest funkcja Pauza.
A	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
P	Działa funkcja PowerBoost.
E + cyfra	Wystąpiła usterka.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuowanie gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.
L	Działa Blokada / Blokada uruchomienia.
F	Nieprawidłowe lub zbyt małe naczynie lub brak naczynia na polu grzejnym.

Wyświetlacz	Opis
[-]	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Domyślnie płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk 🔒 przez 3 sekundy. [60] albo [6:] wyświetlą się.
4. Nacisnąć ⏲. P72 wyświetlą się.
5. Nacisnąć — / + zegara, aby ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

⚠ UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiednie naczynie. Zaświeci się symbol [F], a to pole grzejne wyłącza się automatycznie po 2 minutach.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po

pewnym czasie zaświeci się [-] i płyta grzejna wyłączy się.

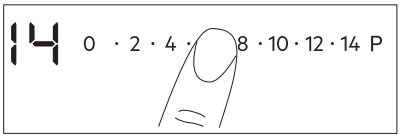
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
[u], 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

6.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



6.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

[≡] / [=] / [_] Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

[≡]. - kontynuowanie gotowania,

[=], - podtrzymywanie temperatury

[_]. - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

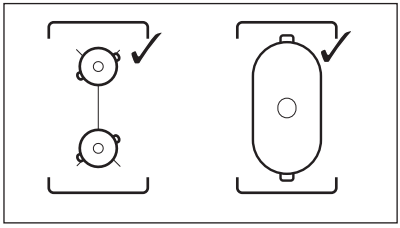
6.5 Używanie pola grzejnego

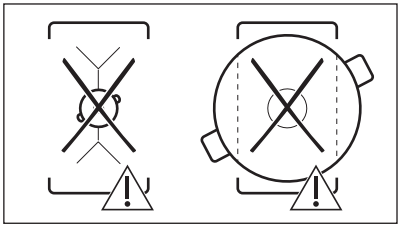
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

ⓘ

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Parametry pól grzejnych"). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.





6.6 Bridge

ⓘ

Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić moc grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie

6.7 Automatyczne podgrzewanie

Użyć funkcji, aby uzyskać żądane ustawienie mocy grzania w krótszym czasie. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne działa przy najwyższym ustawieniu mocy grzania na początku, a następnie kontynuuje działanie przy żądanym ustawieniu mocy grzania.

ⓘ

Aby włączyć funkcję, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć P (wyświetli się). Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania.

Po 3 sekundach wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.8 PowerBoost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

ⓘ

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć tę funkcję dla jakiegoś pola grzejnego: należy dotknąć P . zaświeci się.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.9 Timer

- **Wyłącznik czasowy**

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

Aby ustawić pole grzejne: należy kilkakrotnie dotknąć, aż pojawi się wskaźnik pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję: dotknąć + zegara, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby zobaczyć pozostały czas: należy dotknąć aby ustawić pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Aby zmienić czas: należy dotknąć , aby ustawić pole grzejne. Dotknąć + lub —.

Aby wyłączyć tę funkcję: należy dotknąć , aby ustawić pole grzejne, a następnie dotknąć —. Pozostały czas odlicza się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać **00**. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć ⏲.

- **CountUp Timer**

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Aby ustawić pole grzejne: należy kilkakrotnie dotknąć⏲, aż pojawi się wskaźnik pola grzejnego.

Aby włączyć tę funkcję: należy dotknąć — timera. UP wyświetla się. Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między UP a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby sprawdzić, jak długo działa pole grzejne: należy dotknąć ⏲, aby ustawić to pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas pracy pola grzejnego.

Aby wyłączyć tę funkcję: należy dotknąć ⏲, a potem dotknąć + lub —. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

- **Minutnik**

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne. Na wyświetlaczu mocy grzania widoczne jest 0.

Aby włączyć tę funkcję: należy dotknąć ⏲, a potem dotknąć + lub — timera, aby ustawić czas. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać **00**.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć ⏲.

Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

6.10 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższe ustawienie mocy grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. **Aby włączyć tę funkcję**: należy nacisnąć ||.

Pojawia się u. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. **Aby wyłączyć tę funkcję**: należy nacisnąć ||.

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

6.11 Blokada

Podczas pracy pól grzejnych można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć te funkcję: dotknąć 🔒. L zaświeci się na 4 sekundy. Timer pozostaje włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć 🔒. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Touch 🔒na 4 sekundy. L. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby wyłączyć tę funkcję: włączyć płytę grzejną przy użyciu ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Touch 🔒na 4 sekundy. 0. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby wyłączyć funkcję tylko na czas jednego gotowania: włączyć płytę grzejną przy użyciu ⏻. 🔒. Dotknąć 🔓przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ⏻funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

6.13 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ⏻ przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknij🔓 przez 3 sekundy. 60 lub 61 włącza się. Dotknąć + na zegarze, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- 61 - sygnały dźwiękowe są wyłączone
- 60 - sygnały dźwiękowe są włączone

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

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie 61, dźwięki będą emitowane tylko w następujących sytuacjach:

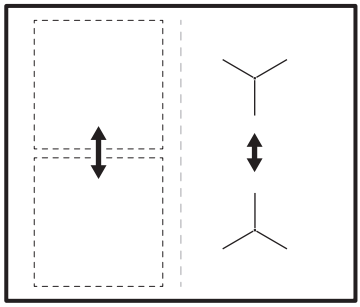
- po dotknięciu ⏻
- Minutnik wyłącza się
- Wyłącznik czasowy wyłącza się
- coś leży na panelu sterowania.

6.14 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Każda faza ma maksymalne obciążenie (3700 W). Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona między poprzednio aktywowanymi polami grzejnymi w kolejności odwrotnej do wyboru.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



6.15 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja umożliwiająca połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Bieg wentylatora dobierany jest automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

ⓘ

W większości modeli okapów zdalne sterowanie jest domyślnie włączone. Jeśli jest wyłączone, należy je włączyć przed użyciem tej funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji
Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6.Płyta

grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać bieg wentylatora.

Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie[1)]	Smażenie[2)]
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2[3)]	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wył.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora
H6	Wł.	Bieg 2 wentylatora	Bieg 3 wentylatora

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć ⏻ i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć 🔒 i przytrzymać przez 3 sekundy.
4. Nacisnąć ⏲ kilkakrotnie, aż pojawi się [H].
5. Nacisnąć + minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.

ⓘ

Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.

ⓘ

Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć ≋, gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczne zmianę biegu wentylatora.

Naciśnięcie ≋ powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśniecie ≋ powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy nacisnąć ≋.

ⓘ

Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.

ⓘ

Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

7. WSKAZÓWKI I PORADY

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia

ⓘ

Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła , ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
  - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
  - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

ⓘ

Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy

ⓘ

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

7.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

ⓘ

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

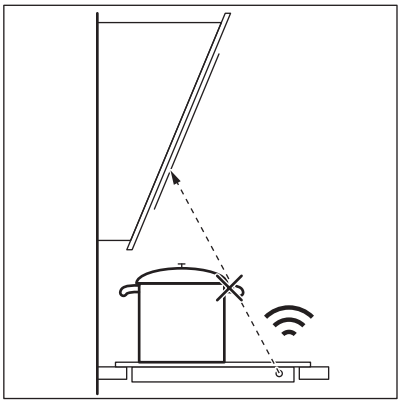
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
⏝ - 1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2 - 3	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
7 - 9	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
12 - 13	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

7.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap przedstawiono jako ilustrację.



ⓘ

Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood
Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą mieć symbol .

8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą porysować lub poplamić powierzchnię płyty grzejnej.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Poczekać, aż płyta grzewcza ostygnie, a następnie wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką i nieściernym detergentem. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Aby usunąć błyszczące metaliczne przebarwienia, użyć ściereczki miękkiej i roztworu wody z octem.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Pauza”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słychać ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ⏻.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Zdjąć przedmiot z panelu sterowania.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
[L] się włączy.	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
[F] się włączy.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
pojawi się [E] i jakaś liczba.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się [E], należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) i wyświetlany komunikat o błędzie. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model TO64IB00FB:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukcja 7.2 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w: Rumunia
7.2 kW

10.2 Specyfikacja pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

Dane identyfikacyjne modelu		TO64IB00FB
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		4
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

11.3 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.

Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 337
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....340
3. УСТАНОВКА.....343
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 345
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 346
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....347
7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 353
8. УХОД И ОЧИСТКА.....356
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 356
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 358
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 359
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 360

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица,

отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- 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 гостевых 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. Соблюдайте

осторожность! 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 переключающие 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 подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- ВНИМАНИЕ! При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. 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 ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана 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.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- 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 используйте разветвители и удлинители кабелей.
- 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.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, 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 в качестве столешницы и не допускайте непосредственного соприкосновения продуктов с ним.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения 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.
- Образуемые 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.

- Во избежание ожогов 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 давайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . 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: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения 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 надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- 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 днище 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 сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

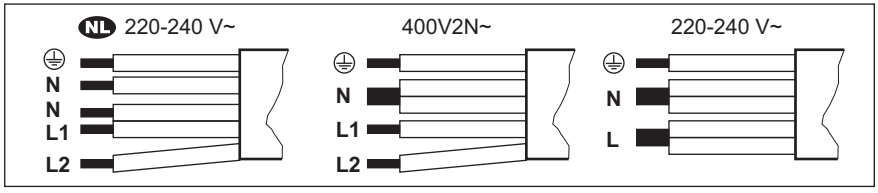
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

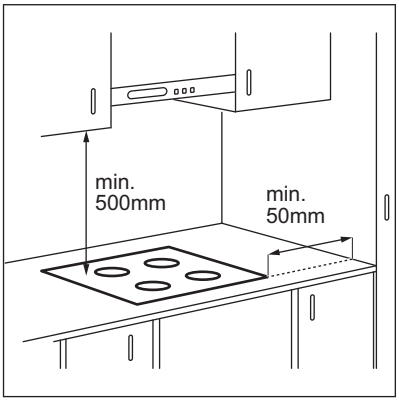
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



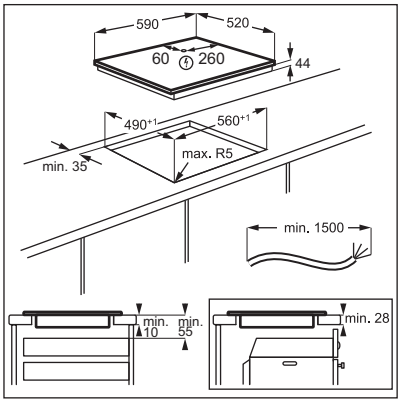
NL 220 - 240 В~		Двухфазное подключение: 400 В2N~		Однофазное подключение: 220 - 240 В~	
5 x 1,5 мм²		5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²		5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²	
⏚	Зеленый – желтый	⏚	Зеленый – желтый	⏚	Зеленый – желтый
N	Синий и синий	N	Синий и синий	N	Синий и синий
L1	Черный	L1	Черный	L	Черный и коричневый
L2	Коричневый	L2	Коричневый		

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 выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



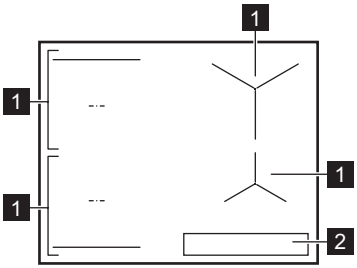
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

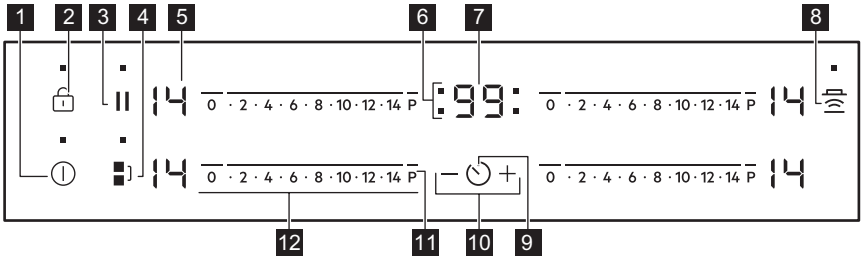
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



1 Индукционные конфорки
2 Панель управления

4.2 Расположение панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⏻	Вкл / Выкл	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокировка кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	⏸	Пауза	Включение и выключение функции.
4		Bridge	Включение и выключение функции.
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

	Сенсор-ное поле	Описание	Комментарий
8		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		-	Выбор конфорки
10	+ / символ « —	-	Увеличение или уменьшение времени.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикация уровня нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
Остановка и запуск. 1 - 14	Конфорка работает.
u	Работает Пауза.
A	Работает Автоматический нагрев.
P	Работает PowerBoost.
E + цифра	Возникла неисправность.
/ /	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.
L	Работает Блокировка кнопок / Защита от детей.
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Работает Автоматическое выключение.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.

2. Нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажмите и удерживайте 🔒 в течение 3 секунд. 60 или 61.
4. Нажмите ⏲. Появляется P72Y .
5. Нажмите — / + таймера для выбора уровня мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
>
> Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорится символ F, и через 2 минуты конфорка автоматически выключается.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время загорится -, и варочная панель выключится.

Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:

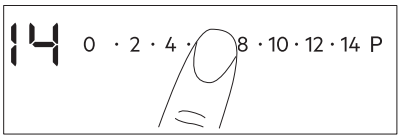
Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
u, 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

6.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до

необходимого значения мощности нагрева.



6.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ ВНИМАНИЕ!

/ / 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. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

- продолжить приготовление,

- поддержание тепла,

- остаточное тепло.

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.

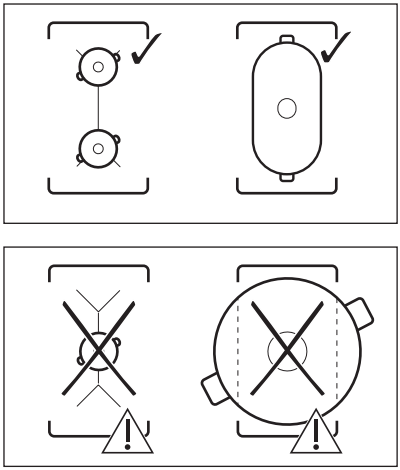
6.5 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

ⓘ

Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, не не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



6.6 Bridge

ⓘ

Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок».

Эта функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

Для включения функции: коснитесь . Чтобы установить или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из датчиков управления.

Для выключения функции коснитесь . Две конфорки работают независимо друг от друга.

6.7 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. После включения функция устанавливает максимальную мощность нагрева, затем уменьшает ее до требуемого уровня.

ⓘ

Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения функции для конфорки: коснитесь P (высветится [P]). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева.

Через 3 секунды высветится [A].

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

6.8 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для индукционной конфорки только в течение ограниченного периода времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

ⓘ

См. Главу «Технические данные».

Для включения функции для конфорки: коснитесь P. Появится [P].

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

6.9 Таймер

- **Таймер обратного отсчета**

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Для выбора конфорки: коснитесь несколько раз ⏲ до тех пор, пока не появится индикатор конфорки.

Для включения функции: коснитесь + таймера, чтобы установить время (00–99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

Чтобы увидеть оставшееся время: коснитесь ⏲, чтобы установить конфорку. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся время работы.

Для изменения времени: выберите конфорку с помощью ⏲. Коснитесь + или —.

Для выключения этой функции: коснитесь ⏲ для выбора конфорки и коснитесь —. Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.

ⓘ

По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка отключается.

Для отключения звука: коснитесь ⏲.

- **CountUp Timer**

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для выбора конфорки: коснитесь несколько раз ⏲ до тех пор, пока не появится индикатор конфорки.

Для включения функции: коснитесь — таймера. Появится UP. Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение UP и отсчитанного времени (минуты).

Чтобы узнать, как долго работает конфорка: коснитесь ⏲, чтобы установить конфорку. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отображается продолжительность работы конфорки.

Для выключения функции коснитесь ⏲, а затем коснитесь + или —. Индикатор конфорки погаснет.

- **Таймер**

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева 0.

Для включения функции: коснитесь ⏲. Коснитесь + или — таймера, чтобы установить время. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Для отключения звука: коснитесь ⏲.

ⓘ

Эта функция не влияет на работу конфорок.

6.10 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. **Для включения функции** нажмите кнопку ||.

Загорится u. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. **Для выключения функции**: нажмите ||.

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

6.11 Блокировка кнопок

Панель управления можно заблокировать во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Установите уровень нагрева.

Для включения функции: коснитесь 🔒. L загорается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Для выключения функции коснитесь 🔒. Загорается предыдущий уровень нагрева.

ⓘ

При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.12 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Чтобы включить функцию, включите варочную поверхность с помощью ⏻. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь 🔒 и удерживайте 4 секунды. Загорится L. Выключите варочную поверхность с помощью ⏻.

Чтобы выключить функцию, выключите варочную поверхность с помощью ⏻. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь 🔒 и удерживайте 4 секунды. Загорится 0. Выключите варочную поверхность с помощью ⏻.

Для отключения функции только на один цикл приготовления: включите варочную панель с помощью ⏻. Загорится L. Коснитесь 🔒 и удерживайте 4 секунды. **Задайте уровень нагрева через 10 секунд.** Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью ⏻ функция снова работает.

6.13 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель. Коснитесь ⏻ и удерживайте 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет. Нажмите и удерживайте в 🔒 течение 3 секунд. Загорится 60 или 61. Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- 61 - звуки выключены
- 60 - звуки включены

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При выборе варианта 61 звуки слышны только если:

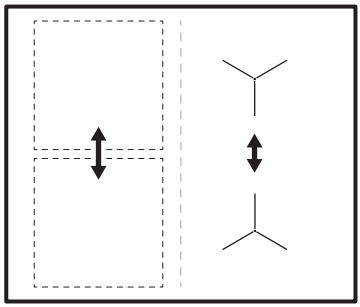
- вы коснулись ⏻
- сработает Таймер
- сработает Таймер обратного отсчета
- вы что-то ставите на панель управления.

6.14 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3700 Вт). Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение мощности нагрева выбранной конфорки всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет распределена между ранее включенными конфорками в обратном порядке.
- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между изначально выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева.
- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.15 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 в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.

ⓘ

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции
Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на H1 – H6. Изначально установлен режим H5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка[1)]	Обжарка[2)]
H0	Выкл	Выкл	Выкл
H1	Вкл	Выкл	Выкл
H2[3)]	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
H4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на ⏻ в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на 🔒 в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на ⏲, пока на индикаторе высветится H.
5. Нажмите на таймере на + и выберите автоматический режим.

ⓘ

Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.

ⓘ

По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора
Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на ≋ при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на ≋ скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на ≋ переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите ≋.

ⓘ

Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения
Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона H1 – H6.

ⓘ

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

ⓘ

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским днищем.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

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. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра днища кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
  - Посуда с днищем, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
  - 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.

ⓘ

См. «Технические данные».

7.2 Шумы во время работы

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- 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).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.3 Öko Timer Таймер Eco

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

7.4 Упрощенное руководство по приготовлению

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 нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2 - 3	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
3 - 5	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
7 - 9	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 см воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.

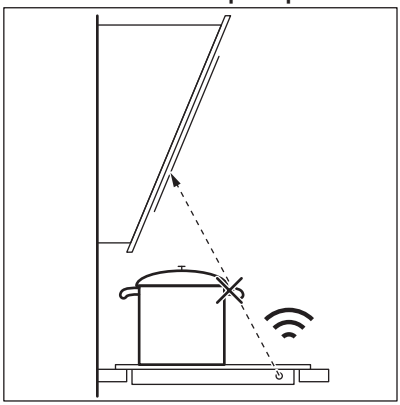
Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
9 - 12	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Переверните при необходимости.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
14	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

7.5 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.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



ⓘ

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 данную функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ОЧИСТКА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, несовместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут поцарапать или загрязнить поверхность варочной панели.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.

8.2 Очистка варочной панели

- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаляйте после того, как варочная панель достаточно остынет:** известковый налет, следы испарений воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
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.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. «Ежедневное использование».
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится L	Работает Защита от детей или Блокировка кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Загорится F	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер днища посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
Загорается [E] и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится [E], отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Также предоставьте код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. 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 брошюре по сервисному обслуживанию.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель TO64IB00FB:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукционная 7.2 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц
Изготовлено в: Румыния
7.2 кВт

10.2 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 обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра днища кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

Модель		TO64IB00FB
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон		4
Технология нагревания		Индукция
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	21.0 см 21.0 см 14.5 см 18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	178.4 Вт·ч/кг 178.4 Вт·ч/кг 183.2 Вт·ч/кг 184.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)		181.2 Вт·ч/кг

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

11.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.

- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

11.3 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Румынии.

Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ..... 361
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... 364
3. МОНТАЖА.....366
4. ОПИС ПРОИЗВОДА..... 368
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....370
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....370
7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ..... 376
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... 378
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....379
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....381
11. ENERGETSKA EFIKASNOST.....381
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... 382

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Трудите се да избегнете додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне који су од стране произвођача уређаја у упутству за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора бити уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају монтаже.

Водите рачуна да постоји приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах искључите уређај из зидне утичнице да бисте спречили струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уља када се загрејају могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваре или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може издржати температуру од 90 °C или вишу. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

⚠ ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

⚠ ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

⚠ ОПРЕЗ

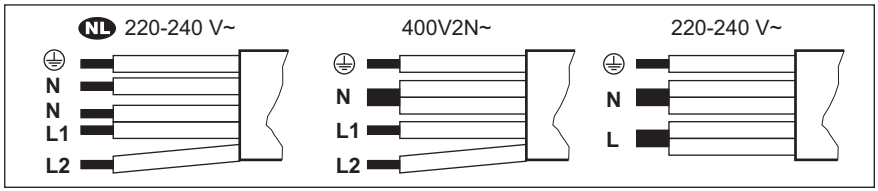
Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Монофазни прикључак

1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).
5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

Двофазни прикључак

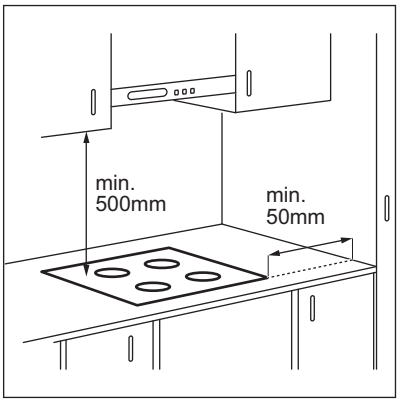
1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.
2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



NL 220 - 240 V~		Двофазни прикључак: 400 V2N~		Монофазни прикључак: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1 ,5 mm² или 4x2,5 mm²		5x1 ,5 mm² или 3x4 mm²	
⏚	Зелено-жута	⏚	Зелено-жута	⏚	Зелено-жута
N	Плава и плава	N	Плава и плава	N	Плава и плава
L1	Црна	L1	Црна	L	Црна и браон
L2	Браон	L2	Браон		

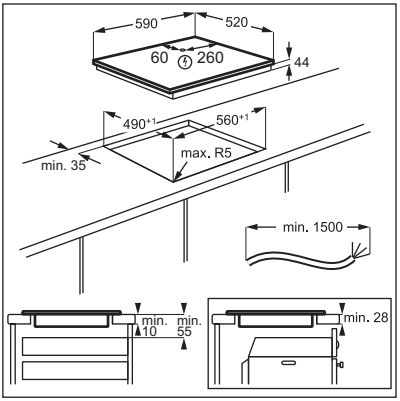
3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може

загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



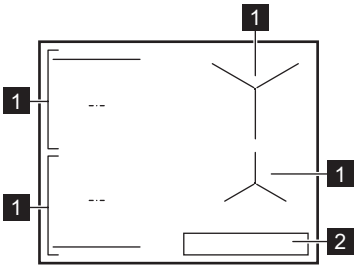
Погледајте видео упутство „Како се инсталира AEG индукциона плоча за кување – уградња на радну површину" уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

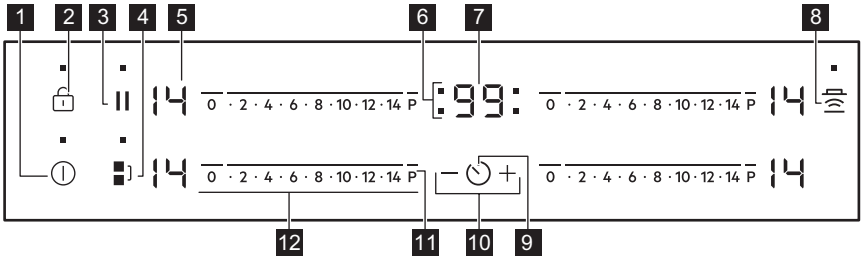
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



1 Индукциона зона за кување
2 Командна табла

4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

	Сензор	Функција	Коментар
1	⏻	Укључено / Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	🔒	Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3	⏸	Пауза	Служи за активирање и деактивирање функције .
4		Bridge	Служи за активирање и деактивирање функције .
5	–	Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
6	–	Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	–	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
8		Hob²Hood	Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
9		–	Служи за избор зоне за кување.
10	+ / −	–	Служи за продужавање или скраћивање времена.
11	P	PowerBoost	Служи за активирање функције.
12	–	Командна трака	Служи за подешавање степена топлоте.

4.3 Прикази степена загревања

Дисплеј	Опис
0	Зона за кување је деактивирана.
1 _ 14	Зона за кување ради.
u	Пауза ради.
A	Аутоматско загревање ради.
P	PowerBoost ради.
E + цифра	Дошло је до квара.
▔ / ▬ / ▁	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): настави кување/ одржавање топлоте/преостала топлота.
L	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
F	Неодговарајућа, премала или одсутна посуда на зони за кување.
-	Аутоматско искључивање ради.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подешена на највећи могући подразумевани ниво снаге.

За смањење или повећање нивоа снаге:

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните и држите дугме ⏻ 3 секунди. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните и држите дугме 🔒 3 секунде. 60 или 61 се појављује.
4. Притисните ⏲. P72 се појављује.
5. Притисните −/+ тајмера да бисте подесили ниво снаге.

Нивои снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

⚠ ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните ⏻ у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивиране,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- користите неодговарајућу посуду.

  Појавиће се симбол F и зона за кување ће се аутоматски деактивирати након 2 минута.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након неког времена појавиће се - и плоча за кување ће се деактивирати.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

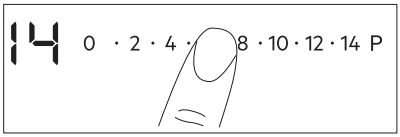
Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
U, 1 - 3	6 сати
4 - 7	5 сати
8 - 9	4 сата

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
10 - 14	1,5 сати

6.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:

Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померајте прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.



6.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

/ / Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

– Наставите с припремом,

– Одржавање топлоте,

– Преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:
- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

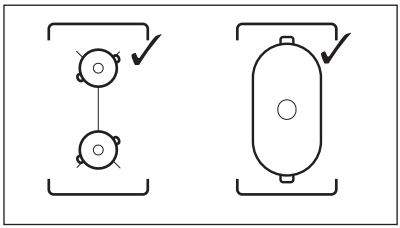
6.5 Коришћење зона за кување

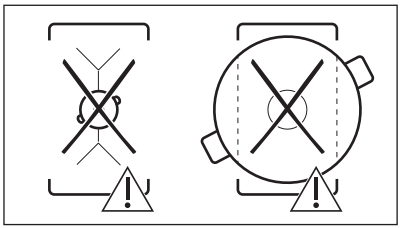
Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

ⓘ

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савети”.

Истовремено можете да кувате у великој посуди за кување која је постављена на две зоне за кување. Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине. Ако се посуђе за кување налази између два центра, Bridge функција неће бити активирана.





6.6 Bridge

ⓘ

Функција ради када шерпа покрива центар две зоне за кување. За више информација о правилном постављању посуђа погледајте „Коришћење зона за кување“.

Ова функција повезује две леве зоне за кување тако да раде као једна.

Најпре подесите степен топлоте за леву зону за кување.

Да бисте активирали функцију:

додирните ▪⁾. Да бисте подесили или променили подешавање топлоте, додирните један од контролних сензора.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните ▪⁾. Зоне кувања раде независно.

6.7 Аутоматско загревање

Користите функцију да бисте добили жељени степен топлоте у краћем времену. Када је функција укључена, зона за кување у почетку ради на највишем степену топлоте, а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.

ⓘ

Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните P (P се пали). Одмах додирните жељено подешавање степена топлоте. Након 3 секунде A се пали.

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

6.8 PowerBoost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци“.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните P. P се укључује.

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

6.9 Timer

- **Тајмер за одбројавање времена**

Ову функцију можете да користите да бисте подесили дужину једне сесије кувања.

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување а затим подесите функцију.

Да бисте подесили зону за кување:

додирујте ⏲ док се не појави индикатор зоне кувања.

Да бисте активирали функцију:

додирните + на тајмеру да бисте подесили време (00–99 минута). Када индикатор зоне за кување почне споро да трепће, време се одбројава.

Да бисте видели преостало време:

додирните ⏲ да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј приказује преостало време.

Да бисте променили време: додирните ⏲ да бисте подесили зону за кување. Додирните + или —.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните ⏲ да бисте подесили зону за кување, а затим додирните —. Преостало време се одбројава до **00**. Индикатор зоне за кување нестаје.

ⓘ

Када се одбројавање заврши, звучни сигнал се оглашава и **00** трепери. Зона за кување се деактивира.

Да бисте зауставили звук: додирните ⏲.

- **CountUp Timer**

Употребите ову функцију за вршење надзора трајања употребе зоне за кување.

Да бисте подесили зону кувања:

додирујте ⏲ док се не појави индикатор зоне за кување.

Да бисте активирали функцију:

додирните — на тајмеру. UP се појављује. Када индикатор зоне за кување почне споро да трепери, време мери. Дисплеј се пребацује између UP и измереног времена (у минутима).

Да бисте видели колико дуго зона за кување ради: додирните ⏲ да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј приказује колико дуго зона ради.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните ⏲, а затим додирните + или —. Индикатор зоне за кување нестаје.

- **Тајмер**

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј подешавања топлоте показује 0.

Да бисте активирали функцију:

додирните ⏲и затим додирните + или — на тајмеру да подесите време. Када време истекне, звучни сигнал се оглашава и **00** трепери.

Да бисте зауставили звук: додирните ⏲.

ⓘ

Ова функција не утиче на рад зона за кување.

6.10 Пауза

Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

1. **Да бисте активирали функцију**: притисните дугме ||.

u се пали. Степен топлоте се спушта на 1.

2. **Да бисте деактивирали функцију**: притисните дугме ||.

Појављује се претходно подешавање топлоте .

6.11 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали функцију:

додирните 🔒. L се појављује и укључен је 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните 🔒. Укључује се претходно подешавање топлоте.

ⓘ

Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.12 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу ⏻. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните и држите 🔒 4 секунде. L се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу ⏻.

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу ⏻. Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните и држите 🔒 4 секунде. 0 се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу ⏻.

Да бисте заменили функцију само за једно време кувања: активирајте плочу за кување помоћу ⏻. L се појављује. Додирните 🔒 на четири секунде. **У року**

од 10 секунди подесите топлоту. Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са ⏻ функција поново ради.

6.13 OffSound Control (деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување. Додирните ⏻ и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује. Додирните 🔒 и држите 3 секунде. 60 или 61 се укључује. Додирните + на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:

- 61 – звукови су искључени
- 60 – звукови су укључени

Да бисте потврдили избор, сачекајте док се плоча за кување аутоматски деактивира.

Када је функција подешена на 61, можете да чујете звукове само када:

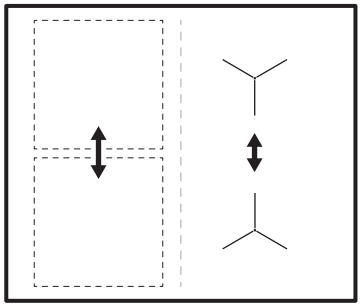
- додирнете ⏻
- Тајмер заврши одбројавање
- Тајмер за одбројавање времена заврши одбројавање
- ставите нешто на командну таблу.

6.14 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (3700 W). Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет бити подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Преостала електрична енергија биће расподељена на претходно активиране зоне за кување обрнутим редоследом њиховог активирања.
- Подешавање топлоте редукованих зона мења се између почетно одабраног и смањеног подешавања топлоте.
- Сачекајте док дисплеј престане да трепће или смањите подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



6.15 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.

ⓘ

Код већине аспиратора, даљински систем је фабрички активиран. У случају да је деактивиран, активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Аутоматско коришћење функције
За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на H1 – H6.

Плоча за кување је првобитно подешена на H5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими

	Аутоматско осветљење	Кључање[1)]	Пржење[2)]
H0	Искључено	Искључено	Искључено
H1	Укључено	Искључено	Искључено
H2[3)]	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
H3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
H4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
H5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
H6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме ⏻ и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме 🔒 и држите 3 секунде.
4. Притисните ⏲ неколико пута док се не појави [H] се пали.
5. Притисните + тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.

ⓘ

Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.

ⓘ

Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните ≋ када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете ≋, повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете ≋, подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните ≋.

ⓘ

Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на H1 – H6.

ⓘ

Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе

ⓘ

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
  - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
  - Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци”.

7.2 Звукови током рада

ⓘ

Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).

• шум: користите висок ниво снаге.

Звукови које производи плоча за кување:

• клик: долази до електричног пребацивања .
• шиштање, зујање: ради вентилатор.
• ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи тајмер. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

7.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.

ⓘ

Подаци у табели су само смернице.

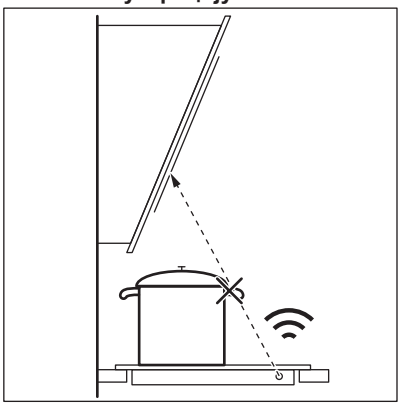
Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
⏡ – 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 3	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2 - 3	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
3 - 5	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
5 - 7	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
7 - 9	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
7 - 9	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
9 - 12	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле”, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
12 - 13	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
14	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
P	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

7.5 Напомене и савети за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.



ⓘ

Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. AEG aspiratori које раде са овом функцијом морају имати симбол .

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Не дозволите да посуђе кључа док се не осуши или да достигне претерано високе температуре.
- Не користите посуђе направљено од материјала који нису компатибилни са индукцијом. Такви материјали могу огребати или обојити површину плоче за кување.
- Огреботине или тамне мрље на стакленој површини не утичу на перформансе плоче за кување.
- Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.
- Користите препоручени стругач само као додатни алат након стандардног чишћења.
- Чекајте да се плоча за кување охлади и очистите површину влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** растопљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером. Користите стругач и избегавајте опекотине.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, сјајну промену боје на металу. Очистите површину као што је описано горе. Да бисте уклонили сјајну промену боје на металу, користите мекану крпу и раствор воде и сирћета.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Пауза ради.	Погледајте одељак „Пауза”.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључење на електричну мрежу није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ⏻.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Проблем	Могући узрок	Решење
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Аутоматско загревање не ради.	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.
	Зона је врела.	Оставите зону да се довољно охлади.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Управљање потрошњом ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
Командна табла постаје врућа на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
[L] се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.
[F] се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
[E] и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако је приказана ознака [E] се поново укључује, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку

стаклокерамичке плоче (налази се на њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса наведени су у сервисној књижици.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел TO64IB00FB:
Тип 61 B4A 01 AA
Индукција 7.2 kW
Серијски бр. .....
AEG

PNC 949 493 091 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 – 60 Hz
Произведено у: Румунија
7.2 kW

10.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

11. ENERGETSKA EFIKASNOST

11.1 Информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 66/2014

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

Идентификација модела	TO64IB00FB
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување
Број зона за кување	4
Технологија загревања	Индукција

Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-2.

11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

11.3 Захтеви за информације у складу са (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије када је уређај искључен	0,3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом ♺. Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

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..... 383
2. BEZPEČNOSTNÉ IFNORMÁCIE..... 385
3. INŠTALÁCIA..... 388
4. OPIS VÝROBKU..... 390
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... 391
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....392
7. RADY A TIPY.....397
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... 400
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....400
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....402
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....403
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... 403

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- 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 poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať 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.

- VÝSTRAHA: 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 prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. 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 kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ IFNORMÁCIE

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 zhodeniu 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 hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnuť, 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 oddeľovacie 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 parametrami elektrickej siete.
- 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.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom častí pod napätím a izolovaných častí sa musí pripevniť tak, aby sa nedala odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k elektrickej zásuvke.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí byť rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

2.3 Použitie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre 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 panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny neklaďte do priameho kontaktu s ním.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste 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 horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela neklaďte 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 prázdnym 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.
- 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 udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- 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 použite kábel typu: H05V2V2-F ktoré vydrží teplotu 90 °C alebo vyššiu. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. 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!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájkujte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

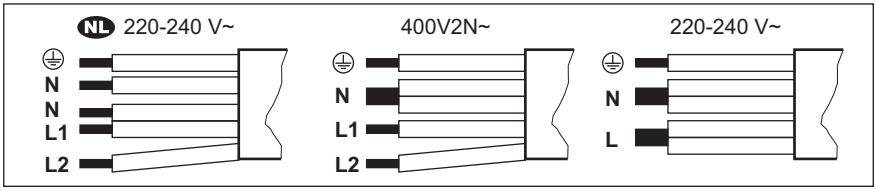
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

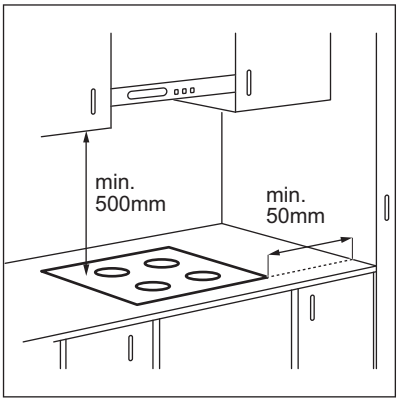
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



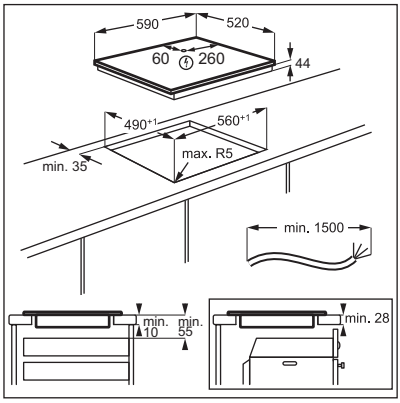
NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²	
⏚	Zelený – žltý	⏚	Zelený – žltý	⏚	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

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.



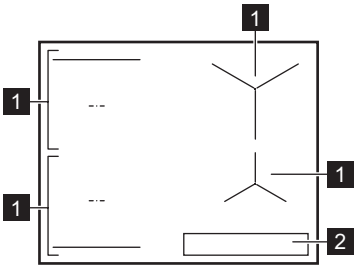
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

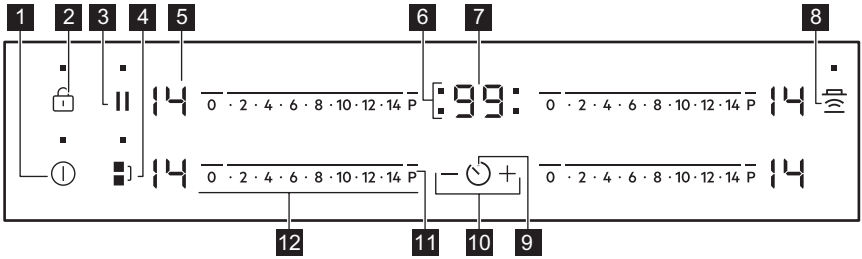
4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	⏻	Zap./Vyp.	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	🔒	Blokovanie/Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	||	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
5	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
6	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
7	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
8		Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
9	⏲	-	Voľba varnej zóny.
10	+ / −	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
11	P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Ukazovatele varných stupňov

Displej	Popis
0	Varná zóna je deaktivovaná.
1 14	Varná zóna je aktivovaná.
u	Prestávka je zapnutá.
A	Automatické zohrievanie je zapnuté.
P	PowerBoost je zapnuté.
E + číslica	Došlo k poruche.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo.
L	Blokovanie alebo funkcia Detská poistka je zapnutá.
F	Nesprávny alebo príliš malý kuchynský riad alebo žiadny riad na varnej zóne.
-	Automatické vypínanie je zapnuté.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte a podržte ⏻ tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte tlačidlo 🔒 na 3 sekundy. 60 alebo 61 sa zobrazí.
4. Stlačte tlačidlo ⏲. P72 .
5. Dotykom tlačidla časomera − alebo + nastavte úroveň výkonu.

Úrovne výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

⚠ UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

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

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad.

  Symbol F sa rozsvieti a varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa rozsvieti - a varný panel sa vypne.

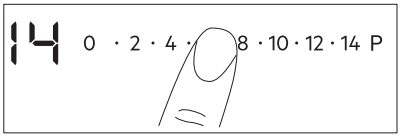
Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
∪, 1 – 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodinách

6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

⚠ VAROVANIE!

Ξ / = / _ Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

Ξ – pokračovať vo varení,

– uchovať teplé,

– zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:
- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate,
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu,
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

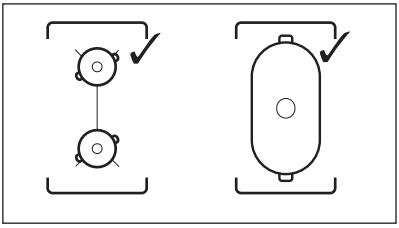
Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

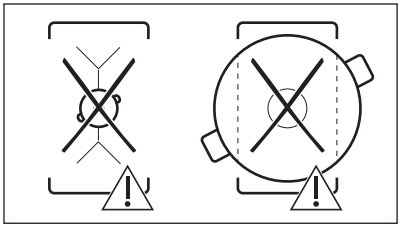
6.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.





6.6 Bridge

Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ovládacích snímačov.

Deaktivácia funkcie: Dotknite sa tlačidla . Dve varné zóny budú fungovať samostatne.

6.7 Automatické zohrievanie

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.

Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa tlačidla P (sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.8 PowerBoost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.

ⓘ
Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa tlačidla . P sa rozsvieti.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.9 Časovač

- **Časovač odpočítavania**

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

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte ⏲, kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla + časovača a nastavením času (00 – 99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

Ak chcete vidieť zostávajúci čas: dotknite sa ⏲, aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Ak chcete zmeniť čas: dotknite sa ⏲ na nastavenie varnej zóny. Dotknite sa + alebo −.

Ak chcete funkciu vypnúť: dotknite sa ⏲, aby ste nastavili varnú zónu, a potom sa dotknite −. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

ⓘ
Keď sa odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

Zvuk vypnete dotykom tlačidla ⏲.

- **CountUp Timer**

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte ⏲, kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Funkciu zapnete: dotykom − tlačidla časovača. Zobrazí sa UP. Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje UP a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť, ako dlho je varná zóna zapnutá: dotknite sa ⏲, aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Displej zobrazuje, ako dlho zóna pracuje.

Ak chcete funkciu vypnúť: dotknite sa ⏲ a potom sa dotknite + alebo −. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

- **Časomer**

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji nastavenia ohrevu sa zobrazí ⏲.

Ak chcete zapnúť funkciu: dotknite sa ⏲ a potom sa dotknite + alebo − časovača na nastavenie času. Keď časovač skončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a **00** začne blikať.

Zvuk vypnete dotykom tlačidla ⏲.

ⓘ
Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

6.10 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. **Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo . ||
u. Varný stupeň sa zníži na 1.
2. **Funkciu vypnete** stlačením tlačidla . ||
Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

6.11 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene stupňa ohrevu.

Najskôr nastavte varný stupeň.

Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa 🔒.
L sa rozsvieti na 4 sekundy. Časovač zostane zapnutý.

Deaktivácia funkcie: Dotknite sa tlačidla 🔒. Rozsvieti sa predchádzajúce nastavenie ohrevu.

ⓘ
Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.12 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel ⏻. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla 🔒na 4 sekundy. L. Vypnite varnú dosku s ⏻.

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel ⏻. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla 🔒na 4 sekundy. 0 sa zapne. Vypnite varnú dosku s ⏻.

Na zrušenie funkcie len na jeden čas varenia: zapnite varnú dosku s ⏻. L.
Dotknite sa tlačidla 🔒na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.** Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s ⏻, funkcia sa opäť zapne.

6.13 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varnú dosku. Dotknite sa tlačidla ⏻ na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa 🔒 na 3 sekundy. b0 alebo b1 sa zapne. Dotknite sa tlačidla + časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

- b1 – zvuková signalizácia je vypnutá
- b0 – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varnej dosky.

Keď je táto funkcia nastavená na b1, zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete tlačidla ⏻
- Časomer sa začne odpočítavať
- Časovač odpočítavania sa začne odpočítavať
- položíte niečo na ovládací panel.

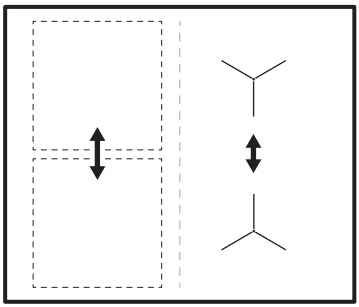
6.14 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu (3 700 W). Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje

pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



6.15 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 riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania primárne zapnutý. Ak je vypnutý, pred použitím funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie
Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automatické osvetlenie	Varenie[1)]	Vyprážanie[2)]
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2[3)]	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu
1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. ⏻
3. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy. 🔒
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti H.
5. Stlačením tlačidla časovača vyberte automatický režim. +

Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.

ⓘ

Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora
Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .

ⓘ

Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla
Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

ⓘ

Svetlo na varnom panely sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

7. RADY A TIPY

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

ⓘ

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dná sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové 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 prispôsobujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
  - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.

– 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“.

7.2 Zvuky počas prevádzky

ⓘ

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský 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).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

7.3 Öko Timer Eco časovač

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením časovača odpočítavania. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

7.4 Zjednodušený sprievodca varením

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 uchovávajte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2 - 3	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.

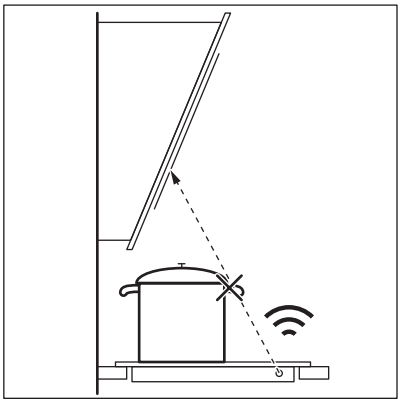
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zásmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

7.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte 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 zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



ⓘ

Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vrieť nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.
- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.
- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.
- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.
- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a povrch vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite povrch mäkkou handričkou.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 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.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Prestávka“.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
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 poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Automatické zohrievanie nefunguje.	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Správa výkonu funguje.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa . L	Detská poistka alebo funkcia Blokovanie je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa . F	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. 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".
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).

Problém	Možná príčina	Náprava
E a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol E, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

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 servisnej knižke.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model TO64IB00FB:
Typ 61 B4A 01 AA
Indukcia 7.2 kW
Sér. č. .....
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Rumunsko
7.2 kW

10.2 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.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku podľa (EÚ) č. 66/2014

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

Identifikácia modelu		TO64IB00FB
Typ varného panelu		Vstavaný varný panel
Počet varných zón		4
Technológia ohrevu		Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý predný Pravý zadný	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý predný Pravý zadný	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-2.

11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

11.3 Požiadavky na informácie podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v režime Vypnuté	0,3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom Obal vyhoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE....404
2. VARNOSTNA NAVODILA....406
3. NAMESTITEV....408
4. OPIS IZDELKA....410
5. PRED PRVO UPORABO....412
6. DNEVNA UPORABA....412
7. NAMIGI IN NASVETI....417
8. SKRB IN ČIŠČENJE....420
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV....420
10. TEHNIČNI PODATKI....422
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST....423
12. SKRB ZA OKOLJE....423

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Paziti je treba, da se ne dotikate grelnih elementov.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščitne rešetke, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalnega aparata, ali tiste, ki jih proizvajalec aparata v navodilih za uporabo navaja kot primerne, ali zaščitne rešetke, ki so vgrajene v aparat. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

> ⚠ **OPOZORILO!**
>
> To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

> ⚠ **OPOZORILO!**
>
> Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi

vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
  – Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  – Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred električnim udarom pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Poskrbite, da bo omrežni vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

2.3 Uporaba

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živil neposredno.
- Če je površina naprave razpokana, takoj odklopite naprave iz električnega omrežja, da preprečite električni udar.
- Uporabniki s srčnim spodbujevalnikom morajo med uporabo naprave ohranjati razdaljo najmanj 30 cm od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih

materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjskih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

2.6 Odlaganje

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ OPOZORILO!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

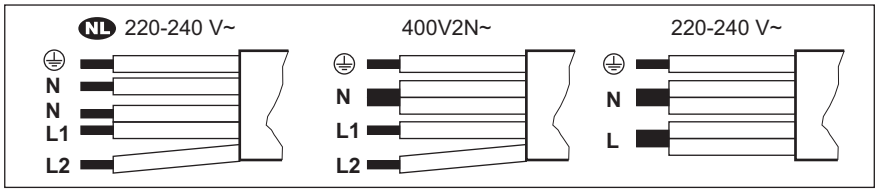
Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kabelski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Dvofazna priključitev

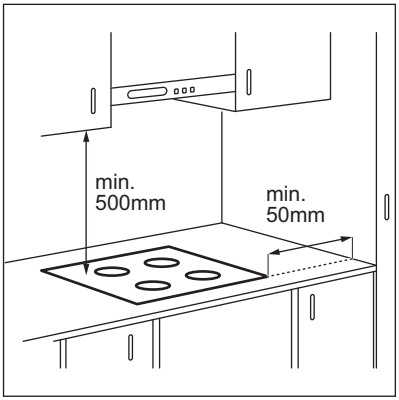
1. Odstranite kabelski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



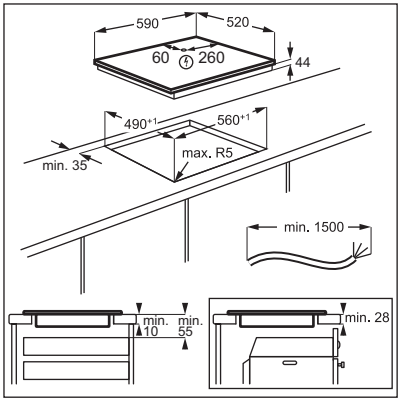
NL 220 - 240 V~		Dvofazna priključitev: 400 V2N~		Enofazna priključitev: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² ali 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² ali 3 x 4 mm²**	
⏚	Zelena – rumena	⏚	Zelena – rumena	⏚	Zelena – rumena
N	Modra in modra	N	Modra in modra	N	Modra in modra
L1	Črna	L1	Črna	L	Črna in rjava
L2	Rjava	L2	Rjava		

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



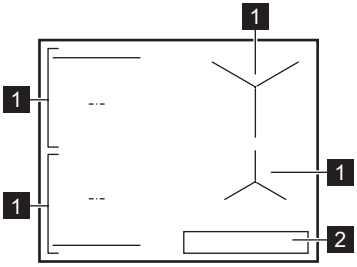
Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

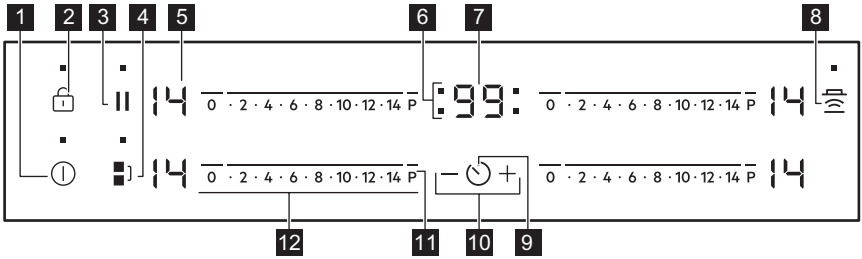
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



1 Indukcijsko kuhališče
2 Nadzorna plošča

4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

	Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1	⏻	Vklop / Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	🔒	Ključavnica/Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3	⏸	Pause	Za vklop in izklop funkcije.
4	⊟	Bridge	Za vklop in izklop funkcije.
5	-	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
6	-	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
7	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
8	Hob²Hood	Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
9	⏲	-	Za izbiro kuhališča.
10	+/−	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
11	P	PowerBoost	Za vklop funkcije.
12	-	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
0	Kuhališče je izključeno.
1 - 14	Kuhališče deluje.
u	Pause deluje.

Prikazovalnik	Opis
[A]	Samodejno segrevanje deluje.
[P]	PowerBoost deluje.
[E] + številka	Napaka v delovanju.
[≡] / [=] / [_]	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) nadaljuj kuhanje/ohrani toploto /akumulirana toplota.
[L]	Deluje Ključavnica ali Varovalo za otroke.
[F]	Napačna ali premajhna posoda oz. na kuhališču ni posode.
[-]	Deluje Samodejni izklop

5. PRED PRVO UPORABO

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite ⏻. Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in 3 sekunde držite 🔒. [60] ali [61] se prikaže.
4. Pritisnite ⏲. P72
5. S pritiskom na −/+ na časovniku nastavite stopnjo moči.

Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

⚠ POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DNEVNA UPORABA

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite ⏻.

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- uporabljate napačno posodo. Zasveti simbol F, kuhališče pa se po dveh minutah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže - in kuhalna plošča se izklopi.

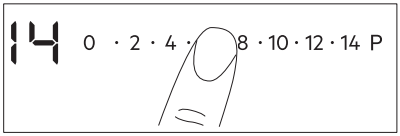
Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
, 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.



6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ OPOZORILO!

/ / Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

- nadaljujte s kuhanjem,

- ohrani toploto,

- akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

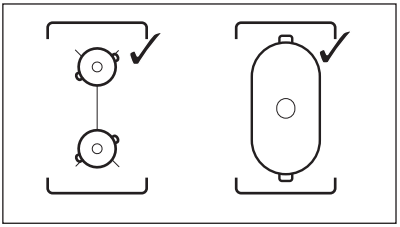
Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

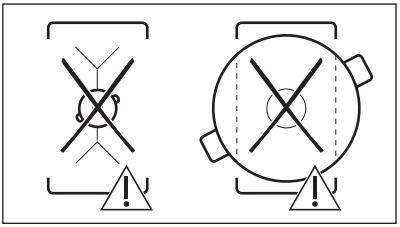
6.5 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.





6.6 Bridge

ⓘ

Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč. Za dodatne informacije o pravilni namestitvi posode si preberite poglavje "Uporaba kuhališč".

Ta funkcija poveže dve kuhališči na levi strani, da delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od kuhališč na levi strani.

Za vklop funkcije: se dotaknite . Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

Če želite izklopiti funkcijo: se dotaknite . Kuhališči delujeta neodvisno.

6.7 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.

ⓘ

Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se P (P se prikaže). Takoj se dotaknite želene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah A se prikaže.

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.8 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

ⓘ

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se . P P.

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.9 Časovnik

- **Časovnik z odštevanjem ure**

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavitev kuhališča: pritiskajte ⏲, dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se + programske ure, da nastavite čas (00–99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

Za ogled preostalega časa: dotaknite se ⏲, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

Za spremembo časa: dotaknite se ⏲, da nastavite kuhališče. Dotaknite se + ali —.

Za izklop funkcije: dotaknite se ⏲, da nastavite kuhališče, nato pa se dotaknite —. Preostali čas se odšteva nazaj do **00**. Indikator kuhališča ugasne.

Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripa **00**. Kuhališče se izklopi.

Za utišanje zvoka: dotaknite se ⏲.

- **CountUp Timer**

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

Za nastavitev kuhališča: pritiskajte ⏲, dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se — programske ure. UP se prikaže . Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva.

Prikazovalnik preklaplja med UP in štetim časom (minutami).

Če želite videti, kako dolgo deluje kuhališče: dotaknite ⏲, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikazuje, kako dolgo kuhališče deluje.

Za izklop funkcije: dotaknite se ⏲ in nato se dotaknite + ali —. Indikator kuhališča ugasne.

- **Odštevalna ura**

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo.

Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje 0.

Za vklop funkcije: dotaknite se ⏲.

Dotaknite se + ali — programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripa **00**.

Za utišanje zvoka: dotaknite se ⏲.

Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

6.10 Pause

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. **Za vklop funkcije**: pritisnite tipko . ||
u. Stopnja kuhanja je znižana na 1.
2. **Za izklop funkcije**: pritisnite . ||
Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

6.11 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se 🔒. L. Programska ura ostane vklopljena.

Če želite izklopiti funkcijo: se dotaknite 🔒. Prej nastavljena stopnja segrevanja zasveti.

Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.12 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: vklopite kuhalno ploščo z ⏻. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite 🔒. L. Izklopite kuhalno ploščo z/s ⏻.

Za izklop funkcije: vklopite kuhalno ploščo z ⏻. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite 🔒. 0. Izklopite kuhalno ploščo z/s ⏻.

Za preglasitev funkcije samo za en čas kuhanja: vklopite kuhalno ploščo z ⏻. L. Za štiri sekunde se dotaknite 🔒. **V 10 sekundah nastavite stopnjo segrevanja.**Kuhalno ploščo lahko upravljate. Ko izklopite kuhalno ploščo s ⏻, se funkcija ponovno vklopi.

6.13 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za 3 sekunde se dotaknite ⏻. Zaslon se vklopi in izklopi.

Dotaknite se za 3 sekunde. Zasveti 60 ali 61. Dotaknite se + na časovniku za izbiro ene od naslednjih možnosti:

- 61 - zvoki so izklopljeni
- 60 - zvoki so vklopljeni

Počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi, da potrdite svoj izbor.

Ko je funkcija nastavljena na 61, lahko zvoke slišite samo v naslednjih primerih:

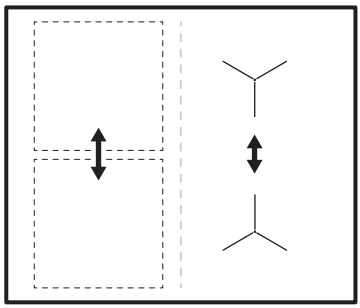
- ko se dotaknete ⏻
- Odštevalna ura se spusti
- Časovnik z odštevanjem ure se spusti
- na nadzorno ploščo položite predmet.

6.14 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



6.15 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.

ⓘ

Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško aktiviran. Če je izklopljen, ga vklopite pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije
Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5.Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodejna osvetlitev	Vretje[1)]	Cvrenje[2)]
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2[3)]	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1

	Samodejna osvetlitev	Vretje[1)]	Cvrenje[2)]
H4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi. ⏻
3. Za 3 sekunde pritisnite . 🔒
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže ⏲H.
5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način. +

ⓘ

Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.

ⓘ

Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite , ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete ≋, se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete ≋, nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite ≋. ≋

ⓘ

Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.

ⓘ

Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

7. NAMIGI IN NASVETI

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

ⓘ

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla , ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
  - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
  - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.

ⓘ

Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem

ⓘ

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kuhalne plošče:

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.

ⓘ

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

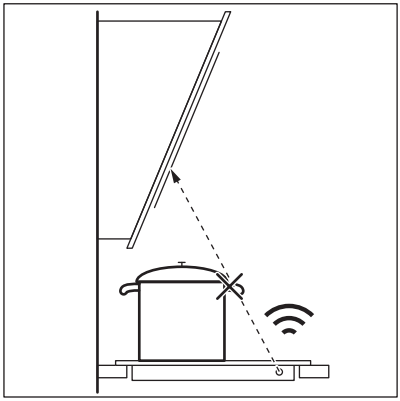
Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
⏻ - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
5 - 7	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
7 - 9	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
9 - 12	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhavanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

7.5 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.



ⓘ

Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood
Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. SKRB IN ČIŠČENJE

⚠ OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Ne pustite, da posoda vre suha ali doseže previsoke temperature.
- Ne uporabljajte posode iz indukcijsko nezdružljivih materialov. Takšni materiali lahko opraskajo ali obarvajo površino kuhalne plošče.
- Praske ali temni madeži na stekleni površini ne vplivajo na delovanje kuhalne plošče.
- Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.
- Priporočeno strgalo uporabite le kot dodatno orodje po standardnem čiščenju.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi in površino očistite z vlažno krpo in neabrazivnim detergentom. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** staljena plastika, plastična folija, sol, sladkor in hrana s sladkorjem. Uporabite strgalo in pazite, da se izognete opeklinam.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Površino očistite, kot je opisano zgoraj. Za odstranjevanje bleščeče kovinske barve uporabite mehko krpo in raztopino vode in kisa.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru …

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Pause deluje.	Oglejte si "Prekinitev".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ste z nečim prekrili. ⏻	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob²Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Samodejno segrevanje se ne vklopi.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Nadzorna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
[L] se prižge.	Deluje Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
[F] se prižge.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").

Težava	Možni vzrok	Rešitev
E in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če E znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v storitveni knjižici.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model TO64IB00FB:
Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser. št. .....
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Izdelano v: Romunija
7.2 kW

10.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku v skladu z (EU) št. 66/2014

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

Identifikacija modela		TO64IB00FB
Vrsta kuhalne plošče		Vgrajena kuhalna plošča
Število kuhališč		4
Tehnologija segrevanja		Indukcija
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj Desno zadaj	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj Desno zadaj	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-2.

11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11.3 Zahteve glede informacij v skladu z (EU) št. 2023/826

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom, ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

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 ЩОДО БЕЗПЕКИ 424
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 427
3. ВСТАНОВЛЕННЯ 429
4. ОПИС ВИРОБУ 432
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 433
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ 434
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ 440
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ 442
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 443
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ 445
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ 445
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ 446

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- 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, пансіонатах, 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, так 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 пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня тріснe, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. 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 інструкцій 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 Підключення 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 установлено 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 та 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 мережі.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації 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 та не ставте продукти так, щоб вони безпосередньо контактували з ним.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання 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.
- Унаслідок вивільнення парів під час нагрівання жирів та олій до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, за якої ця олія застосовувалася при першому приготуванні.
- 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, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- 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 подряпати 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.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. 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.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан 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.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- 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 Кабінета 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 що витримує температуру 90 °C або вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

⚠ УВАГА

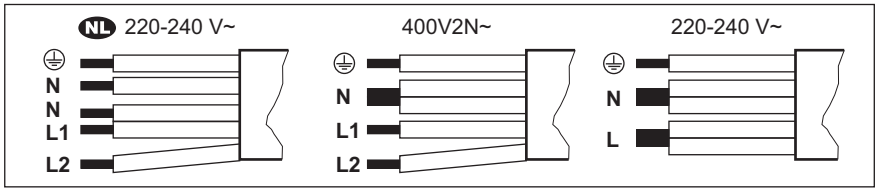
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

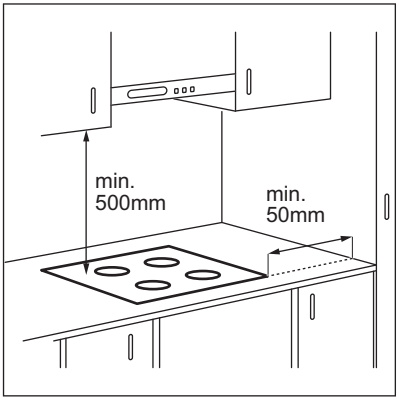
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



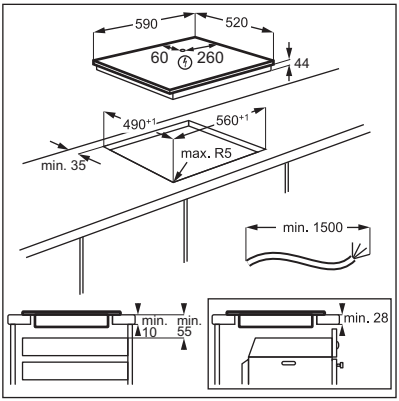
NL 220 - 240 В~		Двофазне підключення: 400 В2N~		Однофазне підключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм²		5 × 1,5 мм² або 4 × 2,5 мм²		5 × 1,5 мм² або 3 × 4 мм²	
⏚	Зелений — жовтий	⏚	Зелений — жовтий	⏚	Зелений — жовтий
N	Синій і синій	N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1	Чорний	L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2	Коричневий	L2	Коричневий		

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.



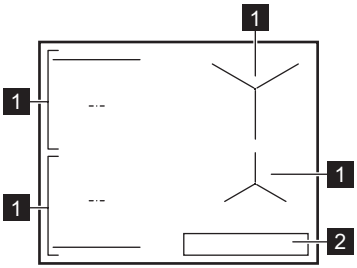
Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

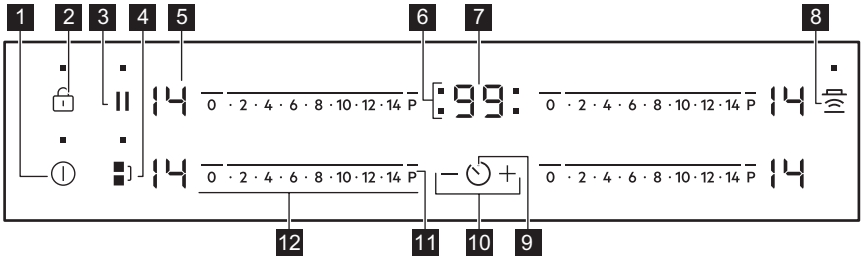
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

	Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	⏻	Увімк / Вимк	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	||	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
4		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.

	Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
8		Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9		-	Вибір зони нагрівання.
10	+ / −	-	Збільшення або зменшення тривалості.
11	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
12	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 На дисплеї відображається ступінь нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 14	Зона нагрівання працює.
u	Працює Пауза.
A	Працює Автоматичний розігрів.
P	Працює PowerBoost.
E + цифра	Виникла несправність.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.
L	Працює Блокування Захист від доступу дітей.
F	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
-	Працює Автоматичне вимикання.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням для варильної поверхні встановлено найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть і утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.

3. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. або з'явиться.
4. Натисніть . P72 з'явиться.
5. Натисніть — / + таймера для встановлення рівня потужності.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

> **⚠ УВАГА**
>
> Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

> **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
>
> Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується неприйнятний посуд. Символ засвічується, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час засвічується, і варильна поверхня вимикається.

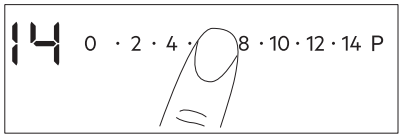
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
, 1–3	6 годин
4–7	5 годин
8–9	4 години
10–14	1,5 години

6.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



6.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

/ / Поки видно індикатор, є 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 з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

- продовжити готування,

- підтримання теплим,

- залишкове тепло.

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.

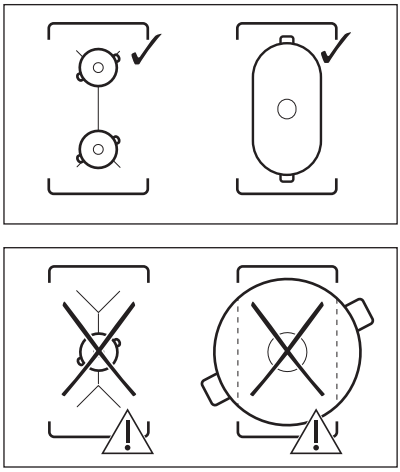
6.5 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

ⓘ

Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



6.6 Bridge

ⓘ

Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування».

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

Щоб активувати функцію, натисніть . Щоб встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно одна від одної.

6.7 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, використовуйте цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона приготування спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з бажаним ступенем нагрівання.

Щоб активувати цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться P (засвічується). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди засвічується .

Щоб скасувати функцію: змініть ступінь нагріву.

6.8 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна активувати для індукційної зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

Див. розділ «Технічні дані».

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться P . засвічується.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

6.9 Таймер

- **Таймер зворотного відліку часу**

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Для визначення зони нагріву: натисніть кілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться + таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб переглянути час, що залишився: натисніть для визначення зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання починає блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час: натисніть для визначення зони нагрівання. Натисніть + або —.

Щоб вимкнути функцію: натисніть для визначення зони нагрівання, а потім натисніть —. Час, що залишився, відраховується до **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.

Коли зворотний відлік закінчується, лунає звуковий сигнал, і блимає **00**. Зона нагрівання вимикається.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

- **CountUp Timer**

Можна використовувати цю функцію, щоб слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Для визначення зони нагріву: натисніть кілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться — таймера. UP засвічується. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей перемикається між UP і відліком часу (в хвилинах).

Щоб переглянути, як довго працює зона нагрівання: натисніть ⏲, щоб визначити зону нагрівання. Індикатор зони нагрівання починає блимати. На дисплеї відображається тривалість роботи зони нагрівання.

Щоб вимкнути функцію: натисніть ⏲, а потім + або —. Індикатор зони нагрівання згасне.

- **Таймер**

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена і зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання 0.

Щоб увімкнути функцію: натисніть ⏲, а потім натисніть + або — на таймері, щоб встановити час. Коли час закінчується, лунає звуковий сигнал і блимає **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть ⏲.

ⓘ

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6.10 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. **Щоб увімкнути функцію:** натисніть ||.

u засвічується. Ступінь нагрівання знижується до 1.

2. **Щоби вимкнути функцію**, натисніть ||.

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання .

6.11 Блокування

Ви можете заблокувати панель управління, поки працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб активувати функцію, торкніться 🔒. L засвічується на 4 секунди. Таймер залишається ввімкненим.

Щоб скасувати функцію: торкніться 🔒. Засвітиться попередній ступінь нагрівання.

ⓘ

При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.12 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб активувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою ⏻. Не встановлюйте жодного ступеню нагріву. Торкніться 🔒 та утримуйте протягом 4 секунд. L засвічується. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб скасувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою ⏻. Не встановлюйте жодного ступеню нагріву. Торкніться 🔒 та утримуйте протягом 4 секунд. 0 вмикається. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб скасувати функцію лише для одного разу готування, увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. L засвічується. Торкніться 🔒 та утримуйте протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву через 10 секунд.** Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли

варильна поверхня вимикається за допомогою ⏻, функція вмикається знову.

6.13 OffSound Control (Вимкнення та ввімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Натисніть і утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Натисніть і утримуйте 🔒 протягом 3 секунд. Засвітиться 60 або 61. Натисніть + на таймері, щоб обрати одну з таких функцій:

- 61 – звукові сигнали вимкнено
- 60 – звукові сигнали ввімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Якщо функцію налаштовано на 61, ви почуєте звуковий сигнал лише тоді, коли:

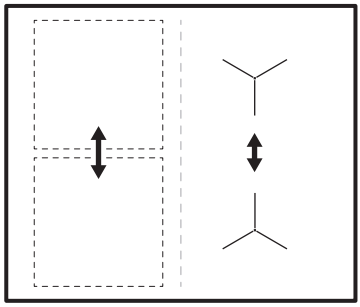
- ви натискаєте ⏻,
- Таймер вимикається,
- Таймер зворотного відліку часу вимикається,
- ви щось поставили на панель керування.

6.14 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження (3700 Вт). Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано останньою. Потужність буде розділено між попередньо активованими зонами готування у зворотному порядку.
- На дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю встановлене значення ступеня нагрівання змінюється зниженим показником ступеня нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.15 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. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.

ⓘ

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку увімкнена. У разі якщо вона вимкнена, увімкніть її перед використанням функції. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією
Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим на H1 –

H6. Стандартним налаштуванням для варильної поверхні є режим H5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка[1)]	Смаження[2)]
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2[3)]	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
H4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
H6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 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 автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть 🔒 протягом 3 секунд.
4. Натисніть ⏲ кілька разів, доки не засвітиться [H].
5. Натисніть + таймер, щоб вибрати автоматичний режим.

ⓘ

Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

ⓘ

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 не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть, ≋ коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання ≋ швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути ≋ ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть ≋.

ⓘ

Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.

ⓘ

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

ⓘ

Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатошаровим 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. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
  - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
  - 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».

7.2 Шум під час роботи

ⓘ

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов’язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.3 Öko Timer ECO Timer

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

7.4 Спрощений посібник з приготування

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.

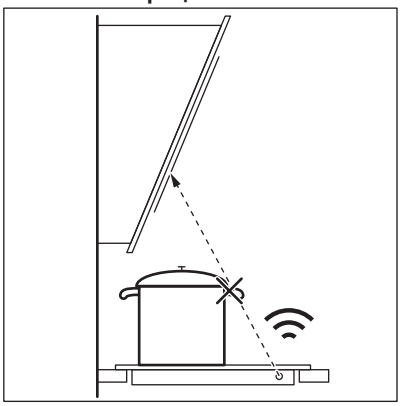
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
⏻ — 1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 3	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
2 - 3	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
3 - 5	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.
5 - 7	Тушкування овочів, риби, м’яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
7 - 9	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
7 - 9	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Лагідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м’яса (гуляш, тушковане м’ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип’ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

7.5 Поради та 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.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



ⓘ

Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hoodфункцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, мають позначку .

8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційними плитами. Такі матеріали можуть подряпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м’якою ганчіркою.

8.2 Очищення варильної поверхні

- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, плями з металевим блиском. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 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.
	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 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
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.
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 пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет з панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичний розігрів не працює.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює Управління потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
[L] засвічується.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
[F] засвічується.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
[E] і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо [E] засвічується знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

9.2 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. Також повідомте тризначний буквений код склокераміки (він знаходиться у кутку скляної поверхні) та текст повідомлення про помилку, який відображається на

дисплеї. 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 сервісній книжці.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель TO64IB00FB:
Тип 61 B4A 01 AA
Індукція 7.2 кВт
Серійний номер .....
AEG

Номер виробу (PNC) 949 493 091 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 - 60 Гц
Вироблено в. Румунія
7.2 кВт

10.2 Специфікація зон нагрівання

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна 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.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

Ідентифікатор моделі	TO64IB00FB
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	178.4 Вт•год/кг 178.4 Вт•год/кг 183.2 Вт•год/кг 184.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		181.2 Вт•год/кг

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11.3 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	2 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

aeg.com

701137364-A-042026