

NIR86T08FB

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

EL Οδηγίες Χρήσης | **Εστίες**

25



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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	6
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
6. LISAFUNKTSIOONID.....	14
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
9. VEAOTSING.....	20
10. TEHNILISED ANDMED.....	22
11. ENERGIATÖHUSUS.....	23
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete 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 kasutuskooormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- 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 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 õhupuhassti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.

- Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli 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 mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid,

kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet 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 töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induksiooniväljadest hoiduma 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 plahvatusoht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.

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

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme 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 pliidiid

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

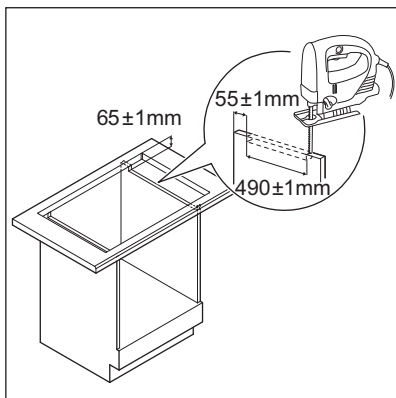
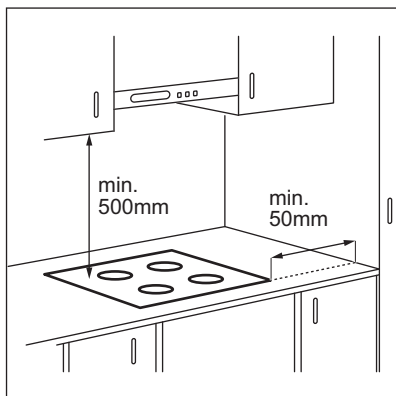
3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib

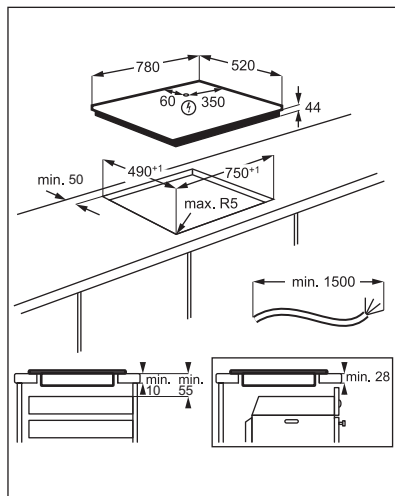
välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuusti alla, vaadake õhupuusti 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.



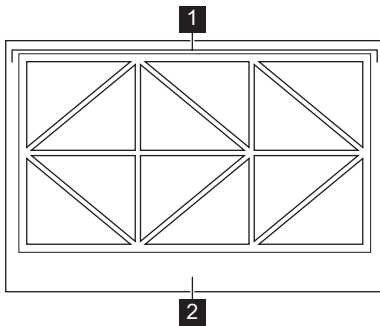
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



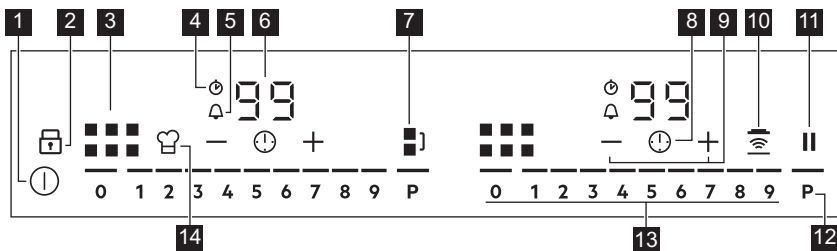
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sensorväli	Märkus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Aktiivse keeduala näitamiseks.
4	CountUp Timer indikaator.
5	Pöördloendur indikaator.
6 -	Taimerinäidik: 00 – 99 minutes.
7	Funktsioonide Bridge aktiveerimine ja deaktiveerimine ning režiimide vahetamine.
8	Taimer funktsioonide valimiseks.

Sensorväli	Märkus
9 +, —	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10 	Funktsiooni Hob²Hood sisse- ja väljalülitamiseks.
11	Funktsiooni Paus sisse- ja väljalülitamiseks.
12 P	Funktsiooni PowerBoost sisse lülitamiseks.
13 -	Kuumusastme seadmiseks: 0 – 9.
14 	Funktsiooni PowerSlide sisse- ja väljalülitamiseks.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu ①.

Juhtribad süttivad, kui te pliidi sisse lülitate ja kustuvad, kui selle välja lülitate. Kui pliit on välja lülitatud, näete vaid ①.

Kui aktiveerite pliidi ja asetate keedunõu õigele kohale, tunneb pliit selle ära ja ekraanil süttib vastav juhtriba. Juhtriba kohale ilmub punane keeduala indikaator ja näitab keedunõu asendit.

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

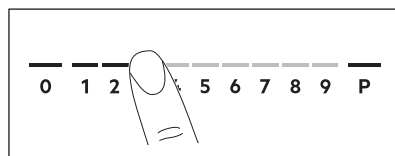
- pliidile ei asetata 50 sekundi jooksul ühetegi keedunõud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata kuumusastet 50 sekundiks,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kui kuulete helisignaali, siis lülitub pliit välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedal maha jahtuda.

- Te pole keeduala välja lülitanud või kuumusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Kuumusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

5.3 Kuumusastme



Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.

Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

5.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

≡ / = / - Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusohht.

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.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

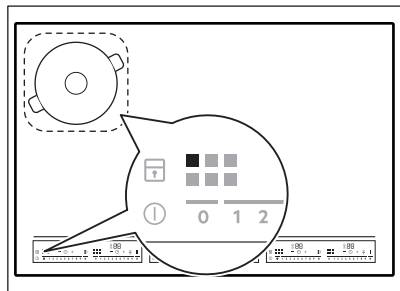
- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

5.5 Õhupuha hõõr kasutamine

Induktsioonkeeduala koosneb kokku 12 kolmnurksest alast. Kolmnurksed alad võidakse aktiveerida eraldi või neid võidakse kombineerida paarikaupa, et luua 6 standardset keeduala. Kolmnurksete alade paare saab täiendavalt kombineerida mitmel viisil.

Iga kolmnurgapaari juhitakse vastava juhtribaga. Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte standardset induktsioonkeedualal olevat keeduala.



Üks kolmnurgapaar töötab standardse keedualana.

Keedunõud

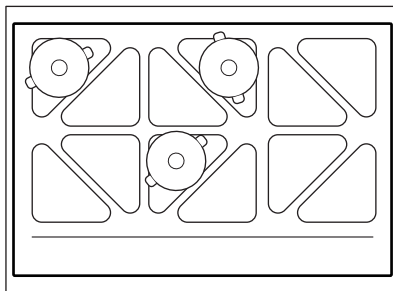
Võite kasutada erineva suurusega keedunõusid: väikest, keskmist, suurt. Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaat vastavalt keedunõule küpsetusrežiimi määrab, leiате jaotisest "Induktsioonkeeduala" allpool. Lisateavet erinevate keedunõude tüüpide kohta vt jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

5.6 Induktsioonkeeduala

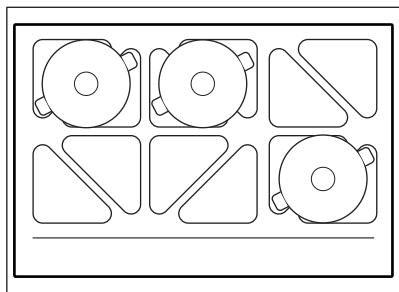
Pliit määrab automaatselt režiimi, mis sobib keedunõu suuruse ja kujuga.

Asetage keedunõud valitud ala keskele. Keedunõud peaksid katma valitud ala nii palju kui võimalik.

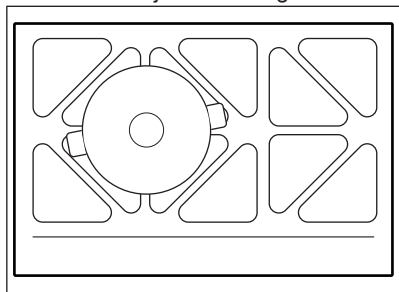
- Väiksemad keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 100 mm ja 160 mm, tuleks asetada täpselt kolmnurga keskele.



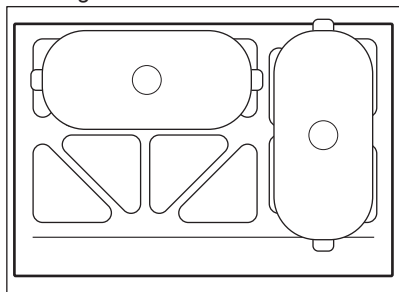
- Keskmise suurusega keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 160 mm ja 210 mm, tuleks asetada kolmnurga paarile.



- Kööginõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 240 mm ja 350 mm, tuleks asetada neljale kolmnurgale.

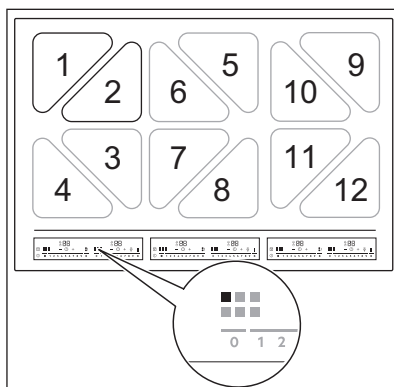


- Ovaalse kujuga keedunõud (nt röstimisvormid) tuleks asetada vertikaalsetele või horisontaalsetele Bridge kombinatsioonidele.



Kööginõud peavad katma 3 või 4 kolmnurka.

5.7 Juhtpaneeli ja ala indikaatorite kasutamine



Kaks üksikut kolmnurka moodustavad standardse keeduala ja neid tähistavad indikaatorid A B C D E F.

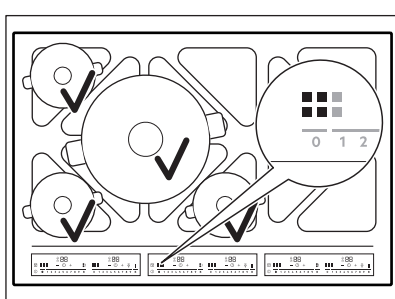
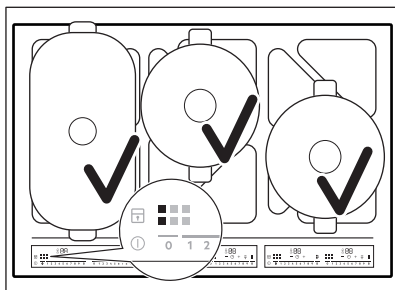
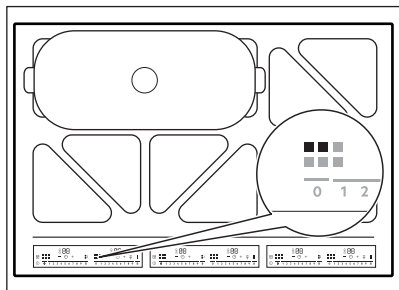
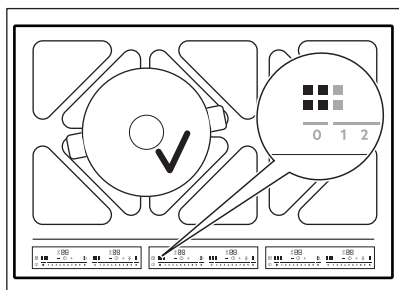
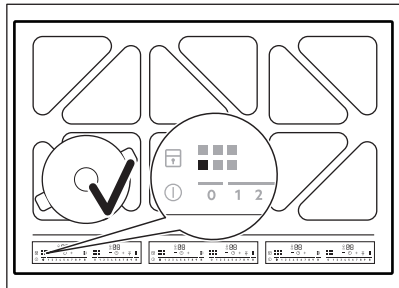
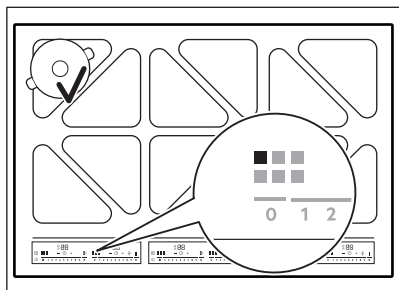


$$B = 1+2 \quad D = 5+6 \quad F = 9+10$$

$$A = 3+4 \quad C = 7+8 \quad E = 11+12$$

Ala indikaatorid näitavad, millist standardset keeduala vastava juhtriiba poolt juhitakse. Pliidil on 6 juhtriiba.

Kööginõude asukohad ja ala indikaatorid

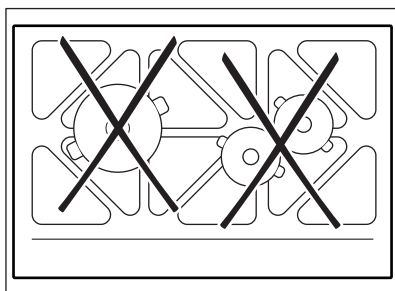


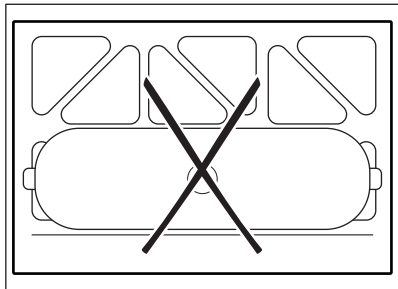
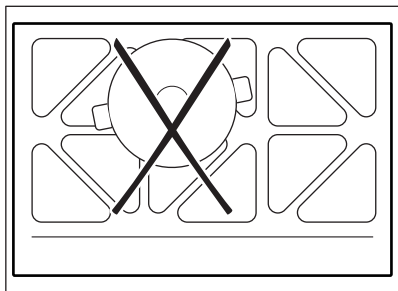
Eespool nimetatud kombinatsiooni jaoks on neli aktiivset juhtriba. Vasakut eesmist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator A. Vasakut tagumist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator B. Keskmist keeduala tähistavad kolmandal juhtribal nähtavad indikaatorid A B C D. Paremat eesmist keeduala tähistab neljandal ribal nähtav indikaator C.



Selles kombinatsioonis ei ole võimalik kasutada rohkem kui 4 keeduala.

5.8 Vale keedunõude asend





5.9 Bridge

Kui asetate keedunõud kahele või enamale tavapärasele keedualale ja kuumutustase on seatud väärtusele **0**, kuvatakse teade .

Kui vaikekonfiguratsioon pole teie keedunõude jaoks sobiv, vajutage soovitud konfiguratsiooni käsitsi valimiseks korduvalt nuppu .

Saadaval on järgmised režiimid:

- Keskmine
- Vertikaalne
- Horisontaalne
- Standardne keeduala

Keeduala indikaatorid muutuvad automaatselt, näidates võimalikku kombinatsiooni.

Kõiki ühe režiimi üksikuid kolmnurki juhitakse ühe juhtimisriba abil, mis süttib.

Kuumusastme muutmisel  kaob. Kui kuumusaste on seatud väärtusele **0**, lülitub  uuesti sisse.

5.10 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsioon-keeduala jaoks; see sõltub keedunõu suurusel. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

Funktsiooni pole võimalik kasutada, kui Bridge on aktiveeritud režiimis Keskmine, Vertikaalne või Horisontaalne.

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu **P**. Sümbol muutub punaseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.11 Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.

Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

muutmiseks: puudutage nuppu . Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid **+** ja **-** süttivad ekraanil..  muutub punaseks ja  muutub valgeks.



Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 3 sekundi pärast.

Puudutage nuppu **+** või **-**, et seada aeg (00 - 99 minutit). 3 sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahaloendust.

Indikaatorid , **+** ja **-** kustuvad.  jääb punaseks.

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Indikaatorid **+** ja **-** süttivad.

Kasutage nuppu **-** või **+**, et valida ekraanil **00**. Teise võimalusena seadke kuumusaste

väärtusele **0**. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

- **CountUp Timer**

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu  kaks korda. Indikaator  muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Kui indikaatorid süttivad, puudutage nuppu .

- **Minutilugeja**

Kui pliit on aktiveeritud, kuid keedualad ei tööta, saate kasutada seda funktsiooni Minutilugeja-na. Asetage keedunõu keeduväljale, et näha sümboleid Taimer.

Funktsiooni aktiveerimiseks : puudutage nuppu , kuni indikaator  muutub

punaseks. Puudutage nuppu  või , et seada kella-aeg. Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid ,  ja  kustuvad.  jääb punaseks.

Kui seate funktsiooni, võite keedunõu eemaldada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Indikaatorid  ja  süttivad.

Kasutage nuppu  või , et valida ekraanil **00**.



See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

6. LISAFUNKTSIOONID

6.1 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümبولid lukustatud.



Kui funktsioon on sees, saab sümboleid  ja  kasutada. Funktsioon ei peata taimerifunktsioone:  ja .

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks. Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

6.2 Lukk

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

Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks ja vilgub.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.3 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni aktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet. Puudutage nuppu , kuni see muutub punaseks ja juhtriba kaob.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet. Puudutage nuppu  seni, kuni see muutub valgeks ja juhtriba kaob. Lülitage pliit välja.

6.4 PowerSlide

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, liigutades keedunõusid induktsioonialal teise asukohta.

Funktsioon jagab küpsetusala kolmeks vertikaalseks keedualaks, millel on erinevad kuumusastmed. Pliit tuvastab keedunõude asukoha ja reguleerib vastavalt sellele eelnevalt valitud võimsustaset. Võite asetada keedunõu vasakule, keskele või paremale vertikaalsele sillale.

Üldteave:

- Selle funktsiooni korral kasutage kööginõud, mille põhja minimaalne läbimõõt 160 mm.
- Keeduala indikaator näitab mõlemaid sildühenduse alasid ka siis, kui kasutatakse ainult üht.
- Kuumusastet saate käsitsi reguleerida vaid siis, kui vähemalt üks keeduala on automaatselt sisse lülitatud.
- Iga ala kuumusastet saab ka eraldi muuta. Pliidi väljalülitamisel jäetakse kuumusastmed meelde ja neid rakendatakse järgmisel korral, kui funktsioon aktiveeritakse.
- Kui te soovite kuumusastet muuta, tõstke nõu üles ja asetage see siis teisele alale. Kööginõu libistamine võib põhjustada kriimustusi ja pinna värvimuutusi.

Funktsiooni aktiveerimine

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nuppu

. Kui funktsioon on aktiveeritud, muutub sümbol punaseks ja juhtribal kuvatakse eelseatud võimsusaste.



Kui keedualadel pole ühtegi keedunõud tuvastatud, kostab 9 minuti pärast helisignaali ja keedualad lülituvad automaatselt välja. Vajutage nuppu , et seda funktsiooni jätkata.

Võimsustaseme reguleerimine

Võimsustaseme reguleerimiseks valige juhtribalt kuumusaste.

Funktsiooni deaktiveerimine

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage nuppu .

6.5 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Vajutage 3 sekundit nuppu

①. Ekraan süttib ja kustub. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ilmub  või .

Puudutage taimeril nuppu , et valida üks järgmistest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

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

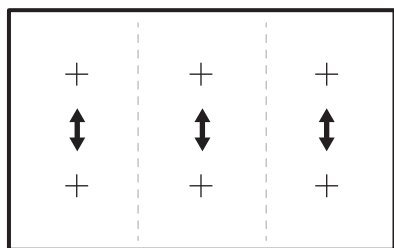
- puudutades ①;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- midagi juhtpaneelile asetades.

6.6 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 elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
- Funktsiooni sisselülitamine oleneb keedunõude suurusest ja arvust.

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



6.7 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilaatorit saate kasutada ka käsitsi.



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

Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seatud asendisse H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri ja reguleerib ventilaatori kiirust automaatselt.

Automaatrežiimid

	Auto- maat- ne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne 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

	Auto- maat- ne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
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 lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage seade välja.
2. Puudutage 3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage 3 sekundit.
4. Puudutage korduvalt nuppu , kuni lülitub sisse.
5. Puudutage nuppu automaatrežiimi valimiseks.



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 puudutage nuppu , kui pliidiplaat on aktiivne. Sümbol läheb valgeks. 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 kiirusele 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Sümbool muutub punaseks. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 puudutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.



Kui funktsioon pole aktiivne, lülitub  10 sekundi pärast välja. Kui pliit taaskäivitatakse, süttib  uuesti.

Valgusti aktiveerimine

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



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliidide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärase puhastusprotseduuri.



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsioonladel tekitab tugev elektromagnetväli koosinõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed



Vt jaotisest "Igapäevane kasutamine" lõiku "Induktsioonpind".

- 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.

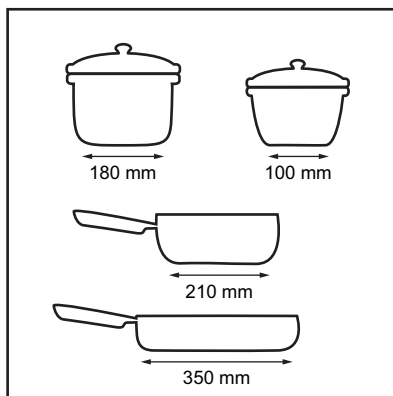


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keedunõude tüübid

Kasutatava keedunõu tüübist lähtuvalt määrab pliidiplaat sobiva silla režiimi. Näiteks:

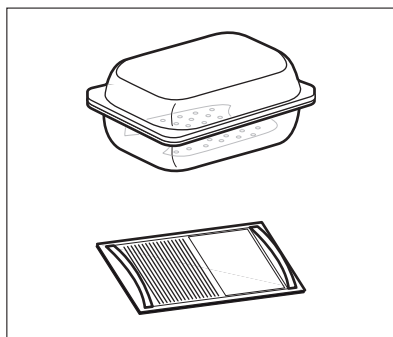
Üksikud kolmnurgad, standardised keedualad, keskmine režiim



Vertikaalne režiim, horisontaalsed režiimid



Kööginõud peavad katma 3 või 4 üksikut kolmnurka.



HOIATUS!

Ärge kasutage küpsetusplaati.

8.2 Mõra töötamise ajal



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

Kõõginõuga seotud helid:

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

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

- rütmiline heli: kõõginõu on tuvastatud.

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

8.4 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.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage kõõgililju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid kõõgililju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisainetega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha, cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittide friikartulid).		

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
-------------	----------------------	---------------	------------

P

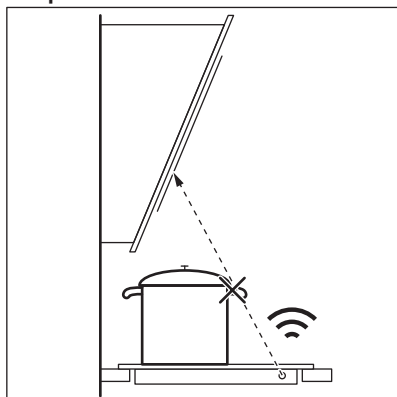
Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.

8.5 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaatil 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.

Pilt pliidikubust 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 leiате meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga AEG õhupuhastitel peab olema sümbol .

9. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	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.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Te panete midagi juhtpaneelile.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Jääkuumuse 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.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasstit kätsi.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
 hakkab tööle.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	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 soojusülekandekaks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	PowerSlide on sees. Paindlikule induktsioonialale on paigutatud kaks potti.	Kasutage ainult ühte potti. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
☒ ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui ☒ süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

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

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel: NIR86T08FB:
Tüüp 62 D6A 06 AA
Induktsioon 11.0 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 296 00
400 V 3N, 50 – 60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
11.0 kW



10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Induktsioonkeeduala	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]
Üksik kolmnurk	1150	1600	10
Standardne keeduala	2000	3000	10
Keskmine ala	4200	-	-
Vertikaalne ala	3200	-	-
Horizontaalne ala	4100	-	-

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

Keedunõude suurused

Bridge Režiim	Keedunõu mõõt (min)	Keedunõu mõõt (max)
Üksik kolmnurk	100 mm	160 mm
Standardne keeduala	160 mm	210 mm
Keskmine ala	240 mm	350 mm
Vertikaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala
Horisontaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala

Keedunõu soovitatavate mõõtmete kohta leiate lisateavet jaotise "Igapäevane kasutamine" lõigust "Induktsioonpind".

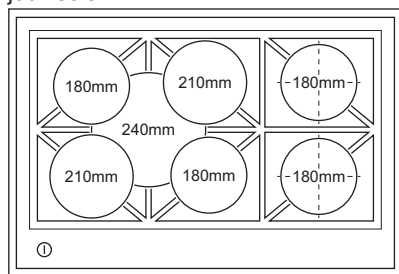
11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrusele

Mudeli tunnus	NIR86T08FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	2	
Toidukuumtöötlemisalade arv	1	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem eesmine	P 24.0 cm L 19.5 cm
	Parem tagumine	P 24.0 cm L 19.5 cm
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Vasakpoolne	P 48.0 cm L 39.0 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Parem eesmine	201.5 Wh/kg
	Parem tagumine	201.5 Wh/kg
Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne	188.7 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid
– Toimivuse mõõtemetodid.

Energiatarbimine mõõdetud vastavalt joonisele:



11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude 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 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.5 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	2 min

12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	25
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	28
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	30
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	32
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	33
6. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	38
7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	42
8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	42
9. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	46
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	48
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	49
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	50

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

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

- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιπίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.

- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

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

2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο

Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

2.6 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

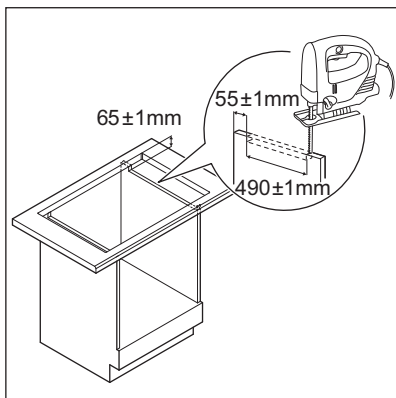
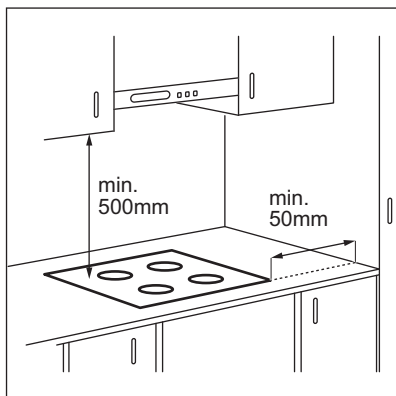
3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να

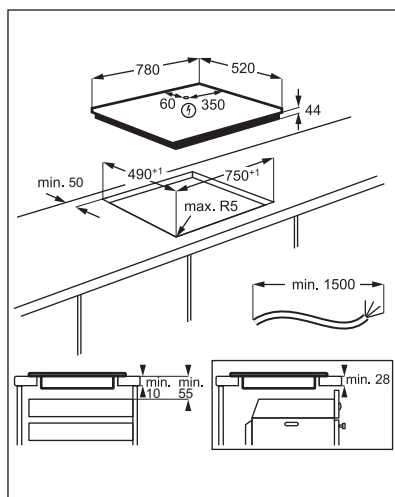
αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

3.4 Συναρμολόγηση

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



Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.



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



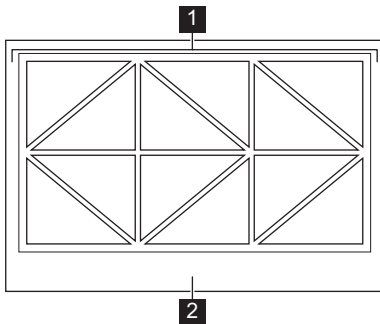
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



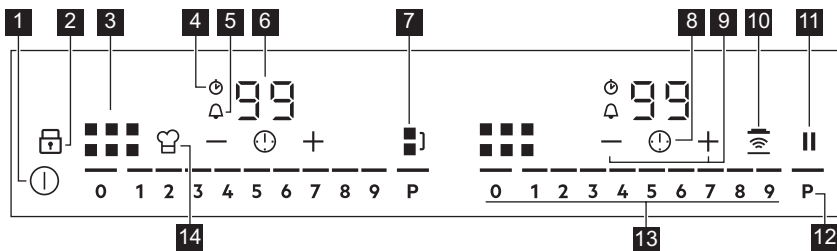
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων

4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Σχόλιο
1 ①	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2 ②	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Κλειδώμα ή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά.
3 ③	Για εμφάνιση της ενεργής ζώνης.
4 ④	Ένδειξη CountUp Timer.
5 ⑤	Ένδειξη Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης.
6 ⑥	Οθόνη χρονοδιακόπτη: 00 - 99 λεπτά.
7 ⑦	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Bridge και για εναλλαγή μεταξύ των λειτουργιών.

Πεδίο αφής	Σχόλιο
8 	Για την επιλογή των λειτουργιών Χρονοδιακόπτης.
9 	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
10 	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Hob ² Hood.
11 	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Παύση.
12 	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας PowerBoost.
13 	Για τον ορισμό της ρύθμισης θερμοκρασίας: 0 - 9.
14 	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας PowerSlide.

5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πιέστε παρατεταμένα το για να ενεργοποιήσετε ή ① να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

Οι μπάρες χειριστηρίων ανάβουν αφού ενεργοποιήσετε τις εστίες και σβήνουν αφού τις απενεργοποιήσετε. Όταν οι εστίες είναι απενεργοποιημένες, μπορείτε να δείτε μόνο το ①.

Όταν ενεργοποιείτε την εστία και τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στη σωστή θέση, η εστία το αναγνωρίζει και το κατάλληλο χειριστήριο ανάβει. Η κόκκινη ένδειξη ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται πάνω από την μπάρα χειριστηρίων και υποδεικνύει τη θέση του σκεύους.

5.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

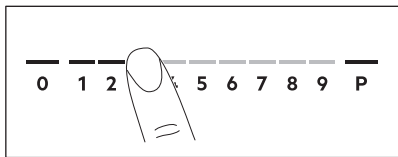
- δεν τοποθετείτε μαγειρικό σκεύος επάνω στην εστία για 50 δευτερόλεπτα,

- δεν επιλέγετε ρύθμιση θερμοκρασίας για 50 δευτερόλεπτα αφού τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (σκεύος, πανί). Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η εστία υπερθερμαίνεται (π.χ. όταν μια κατσαρόλα βράζει χωρίς νερό). Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τις εστίες.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοότητας. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της ρύθμισης θερμοκρασίας και του χρόνου μετά τον οποίο η εστία απενεργοποιείται:

Ρύθμιση ζεστάματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
1 - 2	6 ώρες
3 - 4	5 ώρες
5	4 ώρες
6 - 9	1,5 ώρα

5.3 Ρύθμιση ζεστάματος



Πιέστε την επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας στην μπάρα ελέγχου. Μπορείτε επίσης να μετακινήσετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της μπάρας χειριστηρίων για να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας για μια ζώνη μαγειρέματος.

Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πιέστε 0.

5.4 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

≡ / = / - Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

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

Εμφανίζονται οι ενδείξεις ≡ / = / - όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

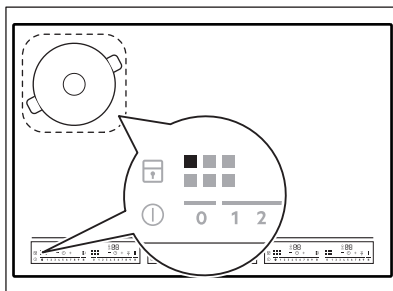
- για τις διπλάνες ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

5.5 Χρήση της εστίας

Η επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος αποτελείται συνολικά από 12 μονές τριγωνικές ζώνες. Οι τριγωνικές ζώνες μπορούν να ενεργοποιηθούν ξεχωριστά ή μπορούν να συνδυαστούν σε ζεύγη για τη δημιουργία 6 βασικών ζωνών μαγειρέματος. Τα ζεύγη τριγωνικών ζωνών μπορούν να συνδυαστούν περαιτέρω με διάφορους τρόπους.

Κάθε ζεύγος τριγώνων ελέγχεται από την κατάλληλη μπάρα χειριστηρίων. Κάθε τετράγωνο στο χειριστήριο αντιστοιχεί σε μία βασική ζώνη μαγειρέματος στην επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος.



Ένα ζεύγος τριγώνων λειτουργεί ως βασική ζώνη μαγειρέματος.

Μαγειρικά σκεύη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαγειρικά σκεύη διαφόρων μεγεθών: μικρά, μεσαία, μεγάλα. Για να μάθετε πώς η εστία καθορίζει τη λειτουργία μαγειρέματος βάσει του μαγειρικού σκεύους, ανατρέξτε στην ενότητα «Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος» παρακάτω. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

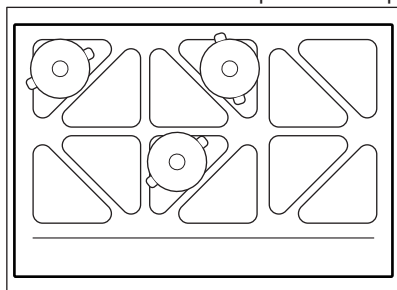
5.6 Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος

Οι εστίες καθορίζουν αυτόματα τη λειτουργία που είναι συμβατή με το μέγεθος και το σχήμα του μαγειρικού σκεύους.

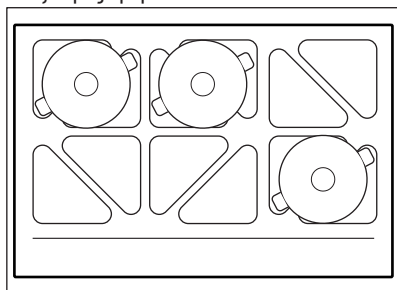
Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επιλεγμένης περιοχής. Το μαγειρικό

σκεύος πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν περισσότερο την επιλεγμένη περιοχή.

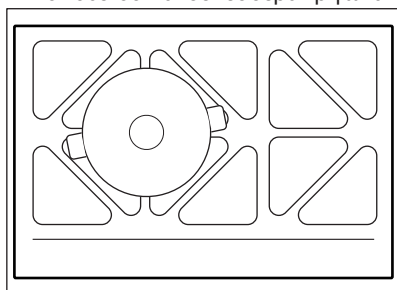
- Τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης μεταξύ 100 mm και 160 mm πρέπει να τοποθετούνται κεντρικά σε ένα τρίγωνο.



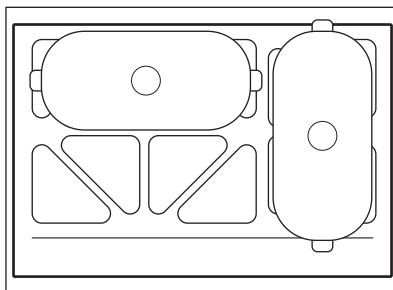
- Τα μαγειρικά σκεύη μεσαίου μεγέθους με διάμετρο βάσης μεταξύ 160 mm και 210 mm πρέπει να τοποθετούνται σε ένα ζεύγος τριγώνων.



- Τα μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης μεταξύ 240 mm και 350 mm πρέπει να τοποθετούνται σε τέσσερα τρίγωνα.

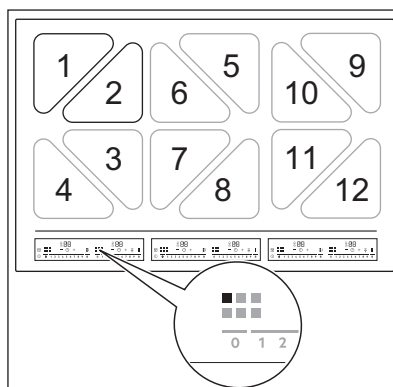


- Τα μαγειρικά σκεύη με οβάλ σχήμα (π.χ. ταψιά ψησίματος) πρέπει να τοποθετούνται σε κάθετους ή οριζόντιους συνδυασμούς Bridge.



Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει 3 ή 4 τρίγωνα.

5.7 Χρήση του χειριστηρίου και των ενδείξεων ζώνης



Ο συνδυασμός δύο μονών τριγώνων δημιουργεί μια βασική ζώνη μαγειρέματος και υποδεικνύεται από τις ενδείξεις A B C D E F.

B	D	F
A	C	E

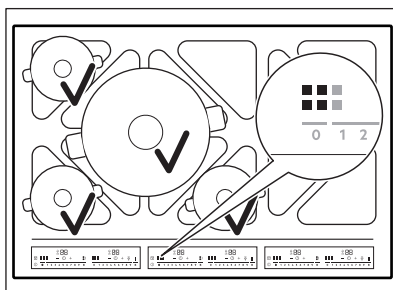
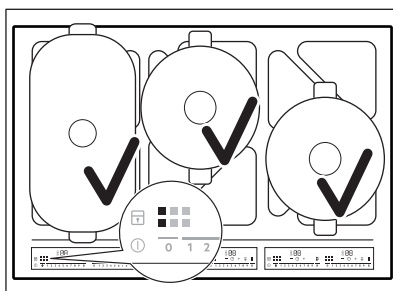
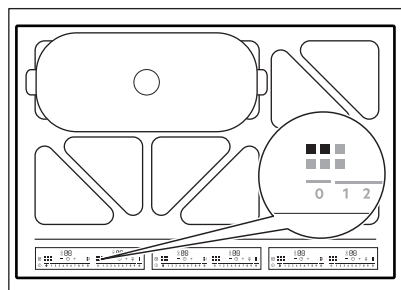
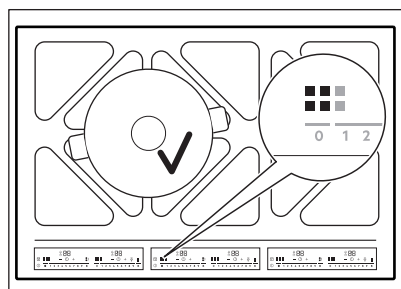
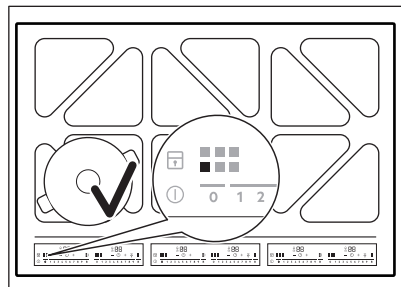
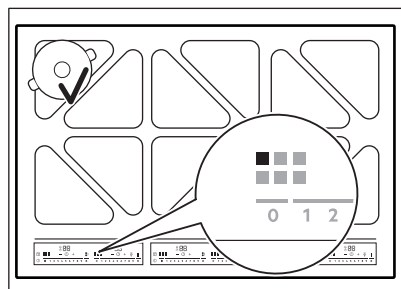
$B = 1+2$ $D = 5+6$ $F = 9+10$

$A = 3+4$ $C = 7+8$ $E = 11+12$

Οι ενδείξεις ζώνης υποδεικνύουν ποια βασική ζώνη μαγειρέματος ελέγχεται από την

κατάλληλη μπάρα χειριστηρίων. Η εστία διαθέτει 6 μπάρες χειριστηρίων.

Θέσεις μαγειρικών σκευών και ενδείξεις ζωνών

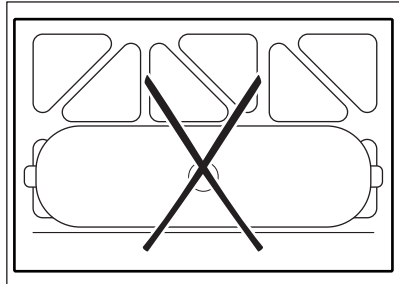
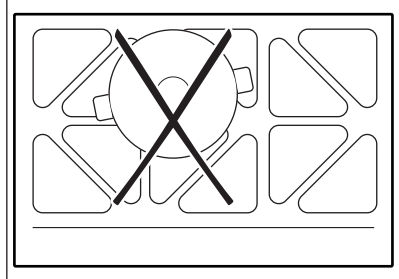
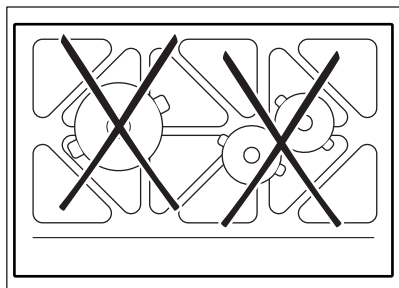


Για τον συνδυασμό που υποδεικνύεται παραπάνω, υπάρχουν τέσσερις ενεργές μπάρες χειριστηρίων. Η αριστερή μπροστινή κατσαρόλα υποδεικνύεται από την ένδειξη A που είναι ορατή στην πρώτη μπάρα χειριστηρίων. Η αριστερή πίσω κατσαρόλα υποδεικνύεται από την ένδειξη B στη δεύτερη μπάρα χειριστηρίων. Η μεσαία κατσαρόλα υποδεικνύεται από τις ενδείξεις A B C D που είναι ορατές στην τρίτη μπάρα χειριστηρίων. Η δεξιά μπροστινή κατσαρόλα υποδεικνύεται από την ένδειξη C που είναι ορατή στην τέταρτη μπάρα.



Δεν είναι δυνατή η χρήση άνω των 4 μαγειρικών σκευών σε αυτόν το συνδυασμό.

5.8 Λανθασμένες θέσεις μαγειρικού σκεύους



5.9 Bridge

Εάν τοποθετήσετε μαγειρικό σκεύος σε δύο ή περισσότερες βασικές ζώνες μαγειρέματος και η ρύθμιση θερμοκρασίας έχει οριστεί σε **0**, εμφανίζεται η ένδειξη **■**.

Εάν η προεπιλεγμένη διαμόρφωση δεν είναι κατάλληλη για το μαγειρικό σας σκεύος, πιέστε **■** επανειλημμένα για να επιλέξετε τη διαμόρφωση που επιθυμείτε χειροκίνητα.

Είναι διαθέσιμες οι ακόλουθες λειτουργίες:

- Κεντρική
- Κάθετη

- Οριζόντια
 - Βασική ζώνη μαγειρέματος
- Οι ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος αλλάζουν αυτόματα για να δείξουν τον πιθανό συνδυασμό.

Όλα τα μονά τρίγωνα μίας λειτουργίας ελέγχονται από μία μπάρα χειριστηρίων η οποία ανάβει.

Όταν αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας, η ένδειξη **■** εξαφανίζεται. Όταν η ρύθμιση θερμοκρασίας έχει οριστεί σε **0**, ανάβει ξανά η ένδειξη **■**.

5.10 PowerBoost

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

Δεν είναι δυνατή η χρήση της λειτουργίας όταν η επιλογή Bridge είναι ενεργοποιημένη στην κεντρική, κάθετη ή οριζόντια λειτουργία.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για τη ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το **P**. Το σύμβολο γίνεται κόκκινο.

Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.



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

5.11 Χρονοδιακόπτης

- Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ή να αλλάξετε τον χρόνο: αγγίξτε το . Τα ψηφία του χρονοδιακόπτη **00** και οι ενδείξεις

+ και **—** ανάβουν στην οθόνη. Το  γίνεται κόκκινο και το  λευκό.



Εάν ο χρονοδιακόπτης δεν είναι ρυθμισμένος, όλες οι ενδείξεις εξαφανίζονται μετά από 3 δευτερόλεπτα.

Αγγίξτε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Μετά από 3 δευτερόλεπτα, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει αυτόματα να μετρά αντίστροφα. Οι ενδείξεις , **+**, και **—** εξαφανίζονται. Το  παραμένει κόκκινο.

Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη, ακούγεται ένα σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει. Για να σταματήσετε το σήμα, αγγίξτε το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Οι ενδείξεις **+** και **—** ανάβουν.

Χρησιμοποιήστε το **—** ή το **+** για να ρυθμίσετε το **00** την οθόνη. Εναλλακτικά, ορίστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας σε **0**. Ως αποτέλεσμα, ακούγεται ένα σήμα και ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

• **CountUp Timer**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  δύο φορές. Η ένδειξη  γίνεται κόκκινη, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αυτόματα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Όταν οι ενδείξεις ανάψουν, αγγίξτε το **—**.

• **Χρονομετρητής**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ως Χρονομετρητής όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Για να δείτε τα σύμβολα Χρονοδιακόπτης, τοποθετήστε ένα σκεύος σε μια ζώνη μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  μέχρι η ένδειξη  να γίνει κόκκινη. Αγγίξτε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε τον χρόνο. Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 4 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις , **+**, και **—** εξαφανίζονται. Το  παραμένει κόκκινο.

Όταν ρυθμίσετε τη λειτουργία, μπορείτε να αφαιρέσετε το σκεύος.

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη **00**. Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Οι ενδείξεις **+** και **—** ανάβουν.

Χρησιμοποιήστε το **—** ή το **+** για να ρυθμίσετε το **00** την οθόνη.



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

6. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6.1 Παύση

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

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, όλα τα άλλα σύμβολα στα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.



Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη:  και .

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Το σύμβολο γίνεται κόκκινο. Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Το σύμβολο γίνεται λευκό. Ανάβει η προηγούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.

6.2 Κλειδώμα

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

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και αναβοσβήνει.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Το σύμβολο γίνεται λευκό.



Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.3 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε την εστία. Μην ορίζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αγγίξτε το  μέχρι να γίνει κόκκινο και η μπάρα χειριστηρίων να εξαφανιστεί.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε την εστία. Μην ορίζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αγγίξτε το  μέχρι να γίνει λευκό και να εμφανιστεί η μπάρα χειριστηρίων. Απενεργοποιήστε τις εστίες.

6.4 PowerSlide

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία μετακινώντας το μαγειρικό σκεύος σε διαφορετική θέση επάνω στην επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος.

Η λειτουργία χωρίζει την περιοχή μαγειρέματος σε τρεις κάθετες ζώνες μαγειρέματος που έχουν διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Η εστία ανιχνεύει τη

θέση του μαγειρικού σκεύους και προσαρμόζει ανάλογα το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος. Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στην αριστερή, κεντρική ή δεξιά κάθετη γέφυρα.

Γενικές πληροφορίες:

- Για αυτή τη λειτουργία, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με ελάχιστη διάμετρο βάσης 160 mm.
- Η ένδειξη ζώνης υποδεικνύει και τις δύο ζώνες σε μια γέφυρα, ακόμα και αν χρησιμοποιείται μόνο μία από τις ζώνες.
- Μπορείτε να ορίσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας χειροκίνητα μόνο εάν τουλάχιστον μία από τις ζώνες ενεργοποιείται αυτόματα.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμότητας για την κάθε θέση ξεχωριστά. Όταν απενεργοποιείτε την εστία, αυτή θυμάται τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και τις εφαρμόζει την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Εάν θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας, ανασηκώστε το μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το σε διαφορετική ζώνη. Αν σύρετε τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να προκαλέσετε γρατζουνιές και αποχρωματισμό στην επιφάνεια.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το . Όταν ενεργοποιείται η λειτουργία, το σύμβολο γίνεται κόκκινο και η μπάρα χειριστηρίων εμφανίζει το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος.



Εάν δεν ανιχνευτεί μαγειρικό σκεύος στις ζώνες μαγειρέματος, μετά από 9 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται αυτόματα. Πιέστε το  για να συνεχιστεί αυτή η λειτουργία.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος

Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος, επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην μπάρα χειριστηρίων.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το .

6.5 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Πατήστε ① για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.

Πατήστε ② για 3 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη ③ ή ④. Πιέστε το + του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

- ③ - οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι
- ④ - οι ήχοι ενεργοποιημένοι

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι η συσκευή να απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε ③, ακούτε τον ήχο μόνο όταν:

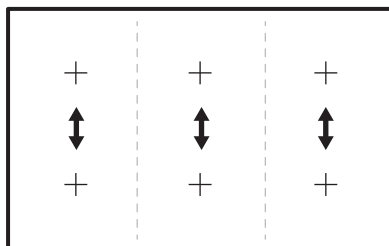
- αγγίζετε το ①
- Χρονομετρητής σβήνει
- Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης σβήνει
- έχετε τοποθετήσει κάτι στο χειριστήριο.

6.6 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος (που συνδέονται στην ίδια φάση). Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Για ζώνες μαγειρέματος με μειωμένη ισχύ, ο πίνακας ελέγχου εμφανίζει τις μέγιστες δυνατές ρυθμίσεις ζεστάματος.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτη για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.
- Η ενεργοποίηση της λειτουργίας εξαρτάται από τον αριθμό και το μέγεθος των μαγειρικών σκευών.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



6.7 Hob²Hood

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



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

Αυτόματη χρήση της λειτουργίας

Για να λειτουργήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 – H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες σε H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα αυτόματα.

Αυτόματες λειτουργίες

	Αυτό- ματος φωτι- σμός φούρ- νου	Βρασμός 1)	Τηγάνισμα 2)
H0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H2 3)	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2
H6	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 3

1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή της αυτόματης λειτουργίας

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
3. Αγγίξτε το ② για 3 δευτερόλεπτα.
4. Αγγίξτε το ③ επανειλημμένα μέχρι να ανάψει η ένδειξη H.
5. Αγγίξτε το + για να επιλέξετε μια αυτόματη λειτουργία.



Για να λειτουργήσετε τον απορροφητήρα απευθείας από τον πίνακα απορροφητήρα, απενεργοποιήστε την αυτόματη λειτουργία.



Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Χειροκίνητη λειτουργία του ανεμιστήρα απορροφητήρα

Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, αγγίξτε το ④ όταν οι εστίες είναι ενεργές. Το σύμβολο γίνεται λευκό. Αυτό απενεργοποιεί την αυτόματη χρήση της λειτουργίας και σας επιτρέπει να αλλάξετε χειροκίνητα την ταχύτητα ανεμιστήρα. Όταν πατάτε το ⑤, αυξάνετε την ταχύτητα ανεμιστήρα κατά μία θέση. Όταν φθάσετε σε ένα επίπεδο εντατικής λειτουργίας και πατήσετε ξανά το ⑤, ρυθμίζετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα σε 0, το οποίο απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα του απορροφητήρα. Το σύμβολο γίνεται κόκκινο. Για να ξεκινήσετε πάλι τον ανεμιστήρα σε ταχύτητα ανεμιστήρα 1, αγγίξτε το ⑥.



Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία, απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την πάλι.



Εάν η λειτουργία δεν είναι ενεργή, το ⑦ απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα. Όταν οι εστίες επανεκκινηθούν, το ⑦ ανάβει ξανά.

Ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν

τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία σε H1 – H6.



Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

7.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



8.1 Μαγειρικά σκεύη

Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους



Δείτε «Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος» στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
 - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη

μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.

- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

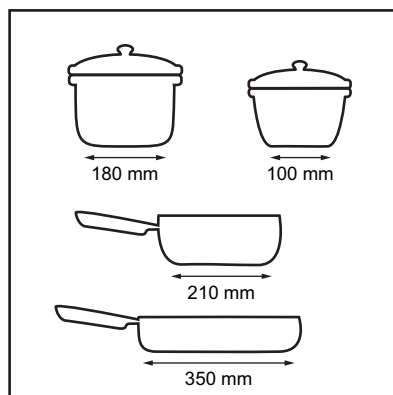


Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

Τύποι μαγειρικών σκευών

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρικού σκεύους που χρησιμοποιείτε, οι εστίες προσδιορίζουν την κατάλληλη λειτουργία γέφυρας. Για παράδειγμα:

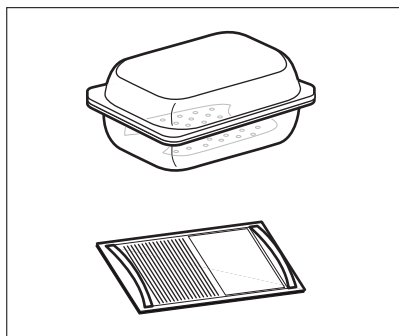
Μονά τρίγωνα, βασικές ζώνες μαγειρέματος, κεντρική λειτουργία



Κάθετη λειτουργία, οριζόντιες λειτουργίες



Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει 3 ή 4 μονά τρίγωνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε ταψί ψησίματος.

8.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία



Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από

διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:

- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

8.3 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης ψησίματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης. Η διαφορά στον χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.

8.4 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ: λιώστε βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.

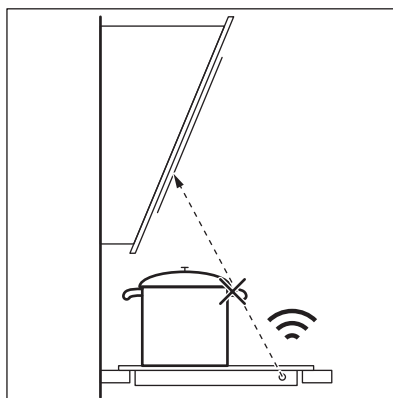
Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά.	20 - 60	Καλύψτε το κάτω μέρος της κατσαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κατσαρόλα.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: ανίσελ, μοσχάρι cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

8.5 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των

καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

9. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 10 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Πρόσθετες λειτουργίες».
	Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.
Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για μία από τις ζώνες μαγειρέματος.	Οι άλλες ζώνες καταναλώνουν την μέγιστη διαθέσιμη ισχύ. Οι εστίες σας λειτουργούν κανονικά.	Μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας των άλλων ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Διαχείριση ισχύος».
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο χειριστήριο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσει μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
	Χρησιμοποιείτε μια πολύ ψηλή κατσαρόλα που εμποδίζει το σήμα.	Χρησιμοποιήστε μια μικρότερη κατσαρόλα, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος ή λειτουργήστε τον απορροφητήρα χειροκίνητα.
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πρόσθετες λειτουργίες».
Ανάβει η ένδειξη  .	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Πρόσθετες λειτουργίες».
Αναβοσβήνει η μπάρα χειριστηρίων.	Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη ή η ζώνη δεν καλύπτεται πλήρως.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος έτσι ώστε να την καλύπτει πλήρως.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.	Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerSlide. Έχουν τοποθετηθεί δύο κατσαρόλες στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος.	Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατσαρόλα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.

9.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία

σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο NIR86T08FB:
Τύπος 62 D6A 06 AA
Επαγωγή 11.0 kW
Αρ. σειρ,
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 598 296 00
400 V 3N, 50 - 60 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
11.0 kW
CE

10.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπ]
Μονό τρίγωνο	1150	1600	10
Βασική ζώνη μαγειρέματος	2000	3000	10
Κεντρική ζώνη	4200	-	-
Κάθετη ζώνη	3200	-	-
Οριζόντια ζώνη	4100	-	-

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Μεγέθη μαγειρικών σκευών

Λειτουργία Bridge	Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους (ελάχιστη)	Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους (μέγιστη)
Μονό τρίγωνο	100 mm	160 mm
Βασική ζώνη μαγειρέματος	160 mm	210 mm
Κεντρική ζώνη	240 mm	350 mm
Κάθετη ζώνη	Η περιοχή των 3 μονών τριγώνων	Η περιοχή των 4 μονών τριγώνων
Οριζόντια ζώνη	Η περιοχή των 3 μονών τριγώνων	Η περιοχή των 4 μονών τριγώνων

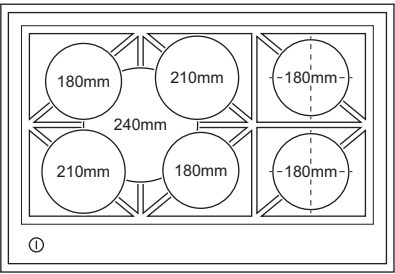
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες διαστάσεις μαγειρικών σκευών, δείτε «Επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος» στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου	NIR86T08FB	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	2	
Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	1	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Εμπρός δεξιά	M 24.0 cm Π 19.5 cm
	Πίσω δεξιά	M 24.0 cm Π 19.5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) της περιοχής μαγειρέματος	Αριστερά	M 48.0 cm Π 39.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός δεξιά	201.5 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	201.5 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της περιοχής μαγειρέματος (EC electric cooking)	Αριστερά	188.7 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.
Η κατανάλωση ενέργειας μετριέται σύμφωνα με την εικόνα:



11.2 Εστίες εξοικονόμησης

Μπορείτε να εξοικονομήτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

11.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.5 W
--	-------

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



