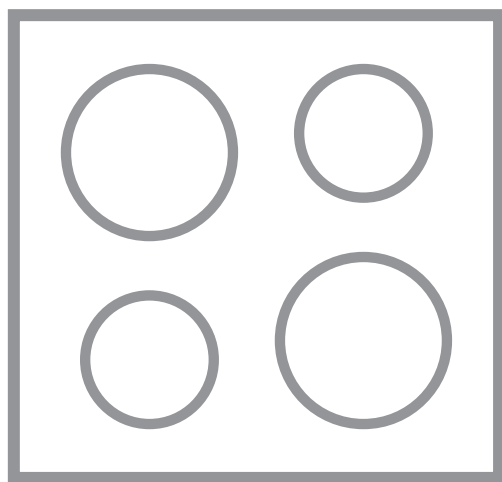


USER MANUAL



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	19
8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	25
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер. Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

⚠ Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

ℹ Обща информация и съвети

🌿 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции.

Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Основна безопасност

- ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- ВНИМАНИЕ: Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.

- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ВНИМАНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда.

Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашияоторизирансервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранящия щепсел.
- Не издърпвайте хранящия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от хранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не разчитайте на детектора за тигани.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.

съдове. Повърхността може да се повреди.

- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

3. МОНТАЖ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен
номер

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3.2 Вградени плочи

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

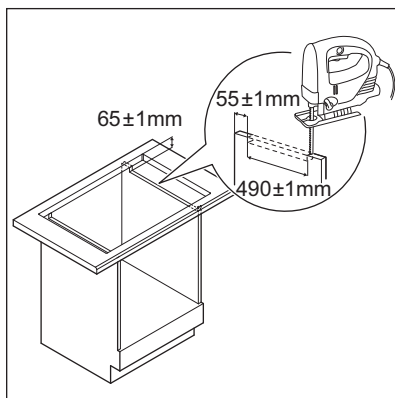
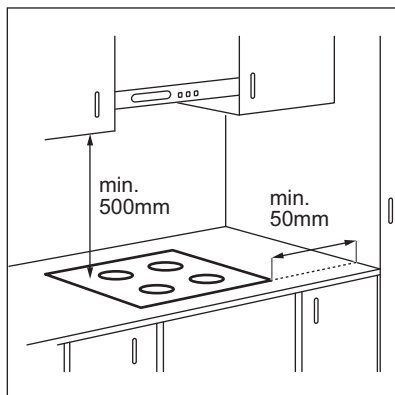
3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център.

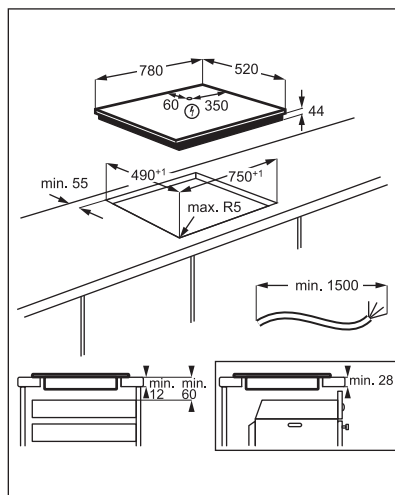
Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

3.4 Сглобяване

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



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



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



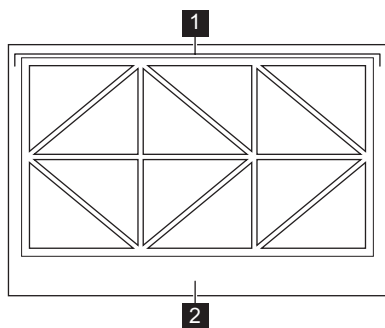
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



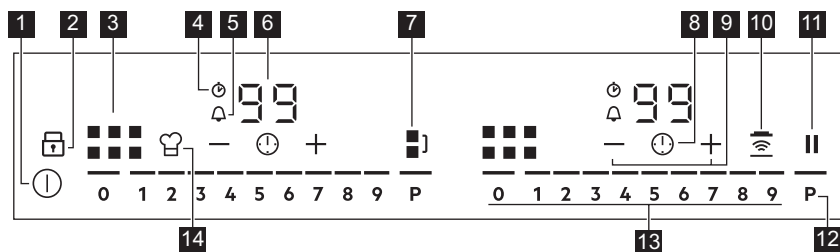
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1** Индукционна повърхност за готвене
- 2** Контролен панел

4.2 Разположение на командното табло



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

Сензорно поле	Бележка
1	За активиране и деактивиране на плота.
2	За активиране и деактивиране на Заклучване или Защита за деца.
3	За показване на активната зона.
4	Индикатор CountUp Timer.
5	Индикатор Таймер за отброяване.
6 -	Екран на таймера: 00 - 99 минути.
7	За активиране и деактивиране на Bridge и за превключване между режимите.

Сензорно поле	Бележка
8 	За избиране на функциите Таймер.
9 	За увеличава или намалява времето.
10 	За активиране и деактивиране на Hob ² Hood.
11 	За активиране и деактивиране на Пауза.
12 	За активиране на PowerBoost.
13 	За задаване на топлинна настройка: 0 - 9.
14 	За активиране и деактивиране на PowerSlide.

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



ВНИМАНИЕ!

 / = / - Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

Индикаторите  / = / - се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те

показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

Натиснете и задръжте , за да активирате или деактивирате плочата.

Контролните ленти светват след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате. Когато плочата е

деактивирана, можете да видите само



Когато активирате плочата и поставите готварския съд в правилната позиция, плочата го разпознава и съответната лента за управление светва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда.

5.2 Автоматично изключване

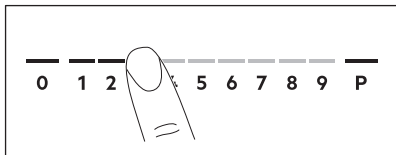
Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяте съдовете за готвене за 50 секунди,
- не задавате настройката за нагряване за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеее течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. Свалете от плочата или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- не деактивирате зоната за готвене или не промените степента за нагряване. След определено време плочата се деактивира.

Връзката между степента за нагряване и времето, след като плочата е спрнала:

Степен на нагряване	Плочата се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Настройки за затопляне



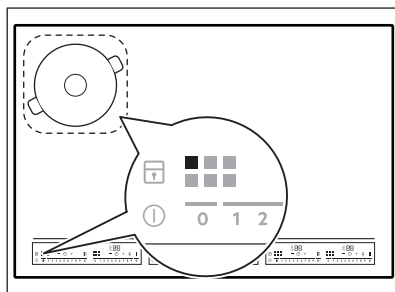
Натиснете желаната степен на нагряване на лентата за управление. Можете също да движите пръста си по лентата за управление, за да зададете или промените настройката на нагряване за зона за готвене.

За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

5.4 Използване на плочата

Индукционният плот за готвене се състои от общо 12 единични триъгълни зони. Триъгълните зони могат да се активират поотделно или могат да се комбинират по двойки, за да се създадат 6 стандартни зони за готвене. Двойките триъгълни зони могат да се комбинират по различни начини.

Всяка двойка триъгълници се контролира от съответната лента за управление. Всеки квадрат на контролния панел представлява една стандартна зона за готвене на индукционната готварска повърхност.



Една двойка триъгълници работи като стандартна зона за готвене.

Готварски съдове

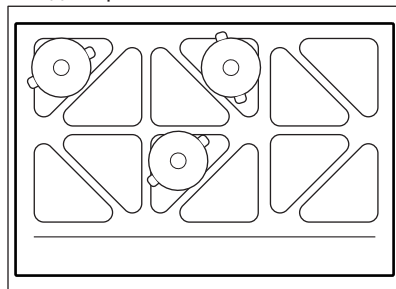
Можете да използвате различни размери готварски съдове: малки, средни, големи. За да научите как плотът определя режима на готвене въз основа на готварския съд, вижте „Индукционен плот за готвене“ по-долу. За повече информация относно готварските съдове вижте „Препоръки и съвети“.

5.5 Индукционна повърхност за готвене

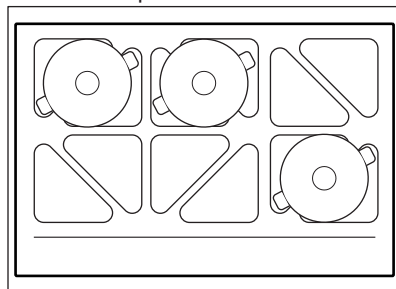
Плочата автоматично определя режима, приложим към размера и формата на готварския съд.

Поставете готварския съд в центъра на избраната зона. Готварският съд трябва да покрива максимално избраната зона.

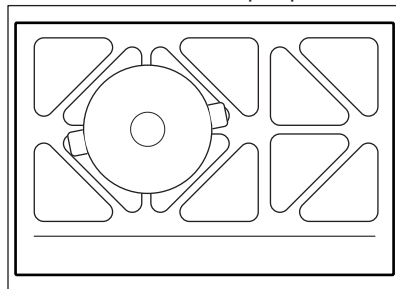
- По-малки готварски съдове с диаметър между 100 мм и 160 мм трябва да се поставят централно в един триъгълник.



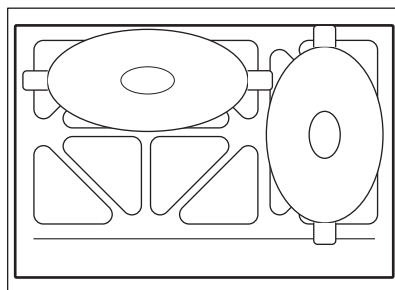
- Готварските съдове със среден размер с диаметър между 160 мм и 210 мм трябва да се поставят върху няколко триъгълника.



- Готварските съдове с диаметър между 240 мм и 350 мм трябва да се поставят на четири триъгълника.

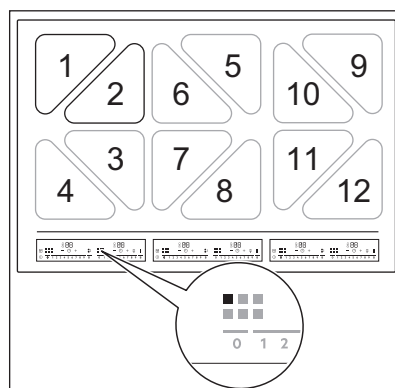


- Овалните съдове за готвене (напр. форми за печене) трябва да се поставят върху вертикални или хоризонтални Bridge комбинации.

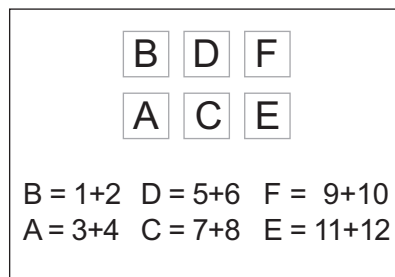


- Готварският съд трябва да покрива 3 или 4 триъгълника.

5.6 Използване на таблото за управление и индикаторите на зоните



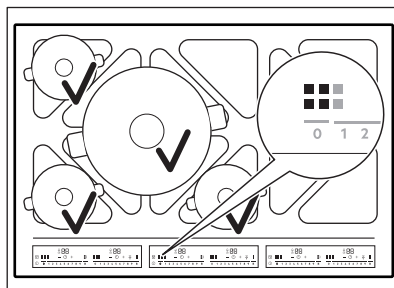
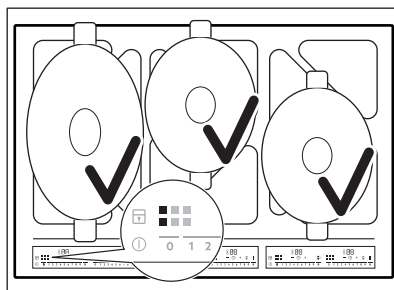
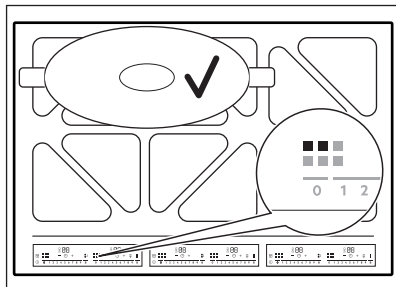
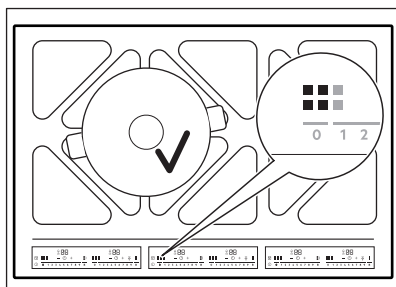
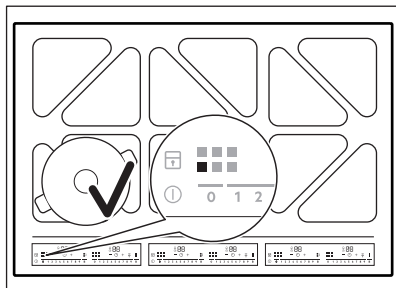
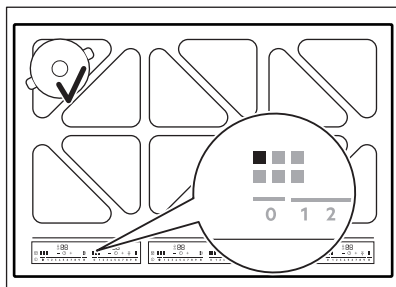
Два единични триъгълника заедно създават стандартна зона за готвене и са обозначени с индикатори A B C D E F.



Индикаторите за зоните показват коя стандартна зона за готвене се контролира от съответната контролна

лента. Плочата има 6 ленти за управление.

Позиции на готварски съдове и индикатори на зони

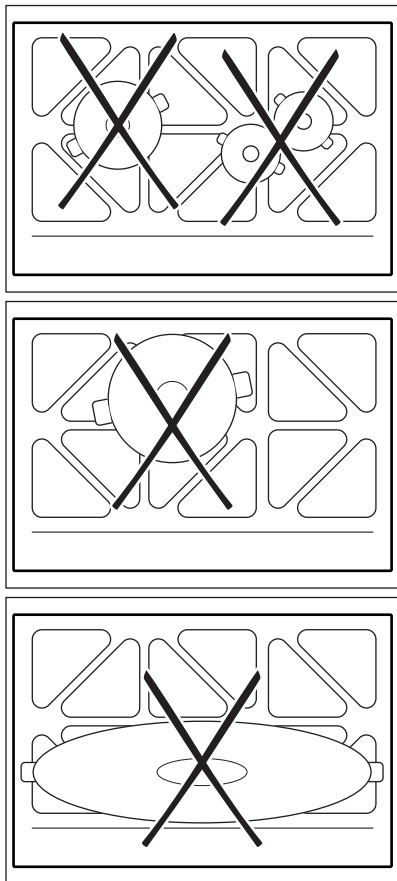


За комбинацията, посочена по-горе, има четири активни ленти за управление. Предният ляв готварски съд се показва чрез индикатор А, който се вижда на първата лента за управление. Задният ляв готварски съд се показва чрез индикатор В на втората лента за управление. Средният готварски съд се показва с индикатори А В С D, видими на третата лента за управление. Предният десен готварски съд се показва чрез индикатор С, който се вижда на четвъртата лента.



Не е възможно да се използват повече от 4 готварски съда в тази комбинация.

5.7 Неправилни позиции на готварския съд



5.8 Bridge

Ако поставите готварски съд върху две или повече стандартни зони за готвене и нивото на топлинната настройка е настроено на 0, се появява.

Ако конфигурацията по подразбиране не е подходяща за Вашия готварски съд, натиснете няколкократно, за да изберете желаната конфигурация ръчно.

Налични са следните режими:

- Централен
- Вертикален

- Хоризонтален
 - Стандартна зона за готвене
- Индикаторите на готварската зона се сменят автоматично, за да покажат възможната комбинация.

Всички единични триъгълници на един режим се контролират от една контролна лента, която светва.

Когато промените степента на нагряване, изчезва. Когато настройката за нагряване е зададена на 0, светва отново.

5.9 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене, в зависимост от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

Не е възможно да се използва функцията, когато Bridge е активирана в Централен, Вертикален или Хоризонтален режим.

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете . Символът става червен.

Функцията се деактивира автоматично.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

5.10 Таймер

- **Таймер за отброяване**
- Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готвене.

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

За да активирате функцията или да

промените времето: докоснете .

Цифрите на таймера 00 и

индикаторите и светват на

екрана. става червен и става бял.



Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 3 секунди.

Докоснете $+$ или $-$, за да нагласите времето (00 – 99 минути). След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите , $+$ и $-$ изчезват.  остава в червено.

Когато таймерът приключи отброяването, прозвучава сигнал и 00 мига. За да спрете сигнала, докоснете .

За да деактивирате функцията:

докоснете . Индикаторите $+$ и $-$ светват. Използвайте $-$ или $+$, за да зададете 00 на дисплея. Или задайте нивото на загряване на 0. В резултат на това прозвучава сигнал и таймерът се отменя.

• CountUp Timer

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

За да активирате функцията:

докоснете  два пъти. Индикаторът  става червен, таймерът се стартира автоматично.

За деактивиране на функцията:

докоснете . Когато индикаторите светнат, докоснете $-$.

• Таймер

Може да използвате тази функция като Таймер, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не са включени. За да видите символа Таймер, поставете готварския съд върху зона за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете , докато индикаторът  стане червен. Докоснете $+$ или $-$, за да зададете времето. Функцията започва автоматично след 4 секунди.

Индикаторите , $+$ и $-$ изчезват.  остава в червено.

Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и 00 светва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията:

докоснете . Индикаторите $+$ и $-$ светват. Използвайте $-$ или $+$, за да зададете 00 на дисплея.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

6.1 Пауза

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

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



Когато функцията е активна, символите  и  могат да бъдат използвани. Функцията не спира функциите на таймера.  и .

За да активирате функцията:

докоснете . Символът става червен. Степента на нагриване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията:
докоснете . Символът става бял.
Предходната степен на загряване
светва.

6.2 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на настройката на мощността.

Първо задайте степента на загряване.

За да активирате функцията:
докоснете . Символът става червен и мига.

За да деактивирате функцията:
докоснете . Символът става бял.

 Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

За да активирате функцията:
активирайте плочата. Не задавайте настройка за загряване. Докоснете , докато стане червен и контролната лента изчезне.

За да деактивирате функцията:
активирайте плочата. Не задавайте настройка за загряване. Докоснете , докато стане бял и контролната лента се появи. Деактивирайте плочата.

6.4 PowerSlide

Тази функция ви позволява да регулирате температурата, като преместите готварския съд на друга позиция върху индукционната площ за готвене.

Функцията разделя зоната за готвене на три вертикални зони за готвене, които имат различни степени на нагряване. Плочата установява позицията на съдовете и настройва предварително зададеното ниво на

мощност. Можете да поставите готварския съд на левия, централния или десния вертикален мост.

Обща информация:

- За тази функция използвайте готварски съдове с минимален диаметър на дъното 160 мм.
- Индикаторът за зона показва двете свързани зони, дори ако се използва само една от зоните.
- Можете да регулирате ръчно настройката за топлина само ако поне една от зоните е активирана автоматично.
- Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Когато деактивирате плочата, тя запомня настройките за нагряване и ги прилага при следващото активиране на функцията.
- Ако искате да промените настройката на температурата, повдигнете съдовете и ги поставете в друга зона. Плъзгането на съдовете може да доведе до драскотини и промяна на цвета на повърхността.

Активиране на функцията

За да активирате функцията, натиснете . Когато функцията е активирана, символът става червен и лентата за управление показва предварително зададеното ниво на мощност.

 Ако не е открит готварски съд върху зоните за готвене, след 9 минути прозвучава звуков сигнал и зоните за готвене се деактивират автоматично.

Натиснете , за да подновите тази функция.

Регулиране на нивото на мощност

За да регулирате нивото на мощност, изберете степента на нагряване на лентата за управление.

Деактивиране на функцията

За да изключите функцията, натиснете .

6.5 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Деактивирайте плота. Натиснете ① в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете ② в продължение на 3 секунди. ③ или ④ се появява. Натиснете + от таймера, за да изберете едно от следните:

- ③ – звуците са изключени
- ④ – звуците са включени

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

Когато функцията е зададена на ③, ще чувате звукови сигнали, само когато:

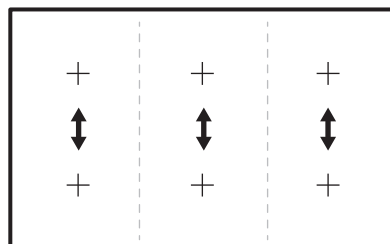
- докоснете ①
- Таймер изгасне
- Таймер за обратно броене изгасне
- поставите нещо върху контролното табло.

6.6 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- За зони за готвене, които имат намалена мощност, в контролния панел се показват максималните настройки на топлината.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете. Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



6.7 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плътът и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плочата. Можете също да управлявате вентилатора ръчно.



При повечето аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Автоматична работа с функцията

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

Автоматични режими

	Авто- ма- тич- но ос- вет- ле- ние	Варен е ¹⁾	Пържен е ²⁾
Режим Н0	ИЗ- КЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вен- тилато- ра 1	Скорост на вен- тилато- ра 1
Режим Н3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вен- тилато- ра 1
Режим Н4	ВКЛ.	Скорост на вен- тилато- ра 1	Скорост на вен- тилато- ра 1
Режим Н5	ВКЛ.	Скорост на вен- тилато- ра 1	Скорост на вен- тилато- ра 2
Режим Н6	ВКЛ.	Скорост на вен- тилато- ра 2	Скорост на вен- тилато- ра 3

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

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

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

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди.

4. Докоснете  неколкократно, докато  светне.

5. Докоснете , за да изберете автоматичен режим.



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



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

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За да го направите, докоснете , когато плочата е включена. Символът става бял. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора.

При докосване на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което го деактивира. Символът става червен. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



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



Ако функцията не е активна, се деактивира след 10 секунди. Когато плочата се рестартира, светва отново.

Включване на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично,

когато включите плочата. За тази цел настройте автоматичния режим на Н1 – Н6.



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

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в

противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).

- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове



Вижте „Индукционен плот за готвене“ в „Ежедневна употреба“.

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на контролна.

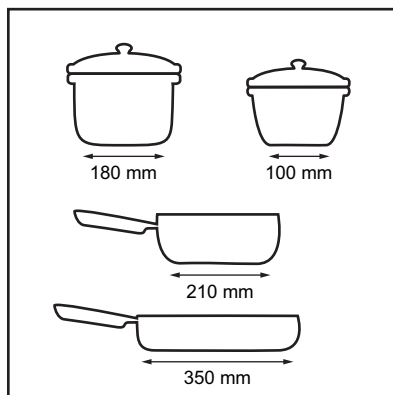


Вижте „Технически характеристики“.

Видове готварски съдове

В зависимост от вида готварски съд, който използвате, плочата определя подходящия режим на мост. Например:

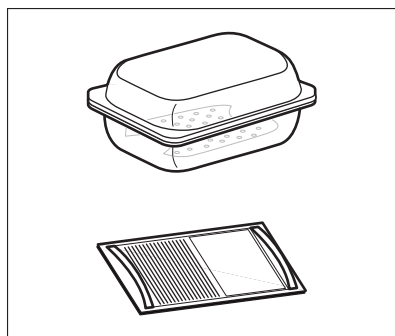
Единични триъгълници, стандартни зони за готвене, централен режим



Вертикален режим, хоризонтални режими



Готварският съд трябва да покрива 3 или 4 единични триъгълници.



ВНИМАНИЕ!

Не използвайте тава за печене.

8.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.

- щракане: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

8.3 Öko Timer (Еко таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

8.4 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.

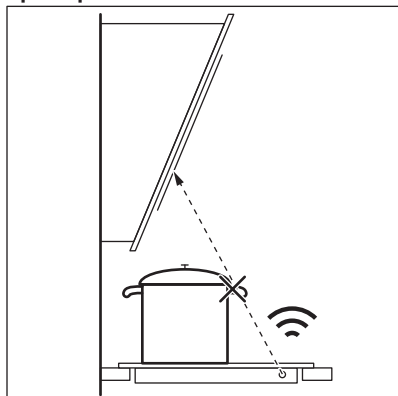
Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е неомо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

8.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

Аспираторът на картинката е само примерен.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които работят с тази функция, трябва да имат символа

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не задавайте степента на нагряване на 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Допълнителни функции“.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.	Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставихте нещо върху табло за управление.	Свалете предмета от контролното табло.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Hob ² Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Допълнителни функции“.
 светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте „Допълнителни функции“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
	PowerSlide работи. Поставени са два съда върху гъвкавата индукционна зона за готвене.	Използвайте само един съд. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Е и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако Е се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако

уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел IKE86688FB
Тип 62 D6A 06 AA
Индукция 11.0 kW
Сериен №
AEG

PNC 949 597 844 00
400 V 3N 50 – 60 Hz
Произведено в Германия
11.0 kW
CE 

10.2 Спецификация на зоните за готвене

Индукционна повърхност за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимална продължителност [мин]
Единичен триъгълник	1150	1600	10

Индукционна повърхност за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимална продължителност [мин]
Стандартна зона за готвене	2000	3000	10
Централна зона	4200	-	-
Вертикална зона	3200	-	-
Хоризонтална зона	4100	-	-

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

Размери на готварски съдове

Режим Bridge	Размери на готварски съдове (минимум)	Размери на готварски съдове (максимум)
Единичен триъгълник	100 мм	160 мм
Стандартна зона за готвене	160 мм	210 мм
Централна зона	240 мм	350 мм
Вертикална зона	Площта на 3 единични триъгълници	Площта на 4 единични триъгълници
Хоризонтална зона	Площта на 3 единични триъгълници	Площта на 4 единични триъгълници

За повече информация относно препоръчителните размери на готварските съдове, вижте „Индукционен плот за готвене“ в „Ежедневна употреба“.

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта*

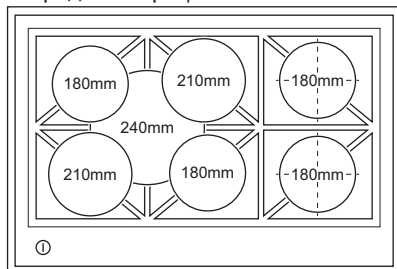
Идентификация на модела	IKE86688FB
Вид на плота	Плот за вграждане
Брой зони за готвене	2
Брой площи за готвене	1
Технология за загряване	Индукция

Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Предна дясна	Д 24,2 см Ш 19,4 см
	Задна дясна	Д 24,2 см Ш 19,2 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Отляво	Д 47,4 см Ш 38,8 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна дясна	201,5 Втч / кг
	Задна дясна	201,5 Втч / кг
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Отляво	188,7 Втч / кг
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		192,3 Втч / кг

* За Европейския съюз съгласно EU 66/2014. За Беларус съгласно STB 2477-2017, Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019.

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността

Потреблението на енергия, измерено според илюстрацията:



- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.aeg.com/shop



867373341-A-522021



AEG