

TO64IC0FIT

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	24
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	47
CS	Návod k použití Varná deska	69
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	90
EN	User Manual Hob	113
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	134
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	155
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	178
DE	Benutzerinformation Kochfeld	203
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίας	227
HU	Használati útmutató Főzőlap	251
KK	Қолдану туралы нұсқаулары Пісіру алаңы	273
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	296
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	318
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	339
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	363
RO	Manual de utilizare Plită	386
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	408
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	433
SK	Návod na používanie Varný panel	456
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	478
UK	Інструкція Варильна поверхня	499



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



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	16
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	19
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	20
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	22
11. EFIKASITET ENERGJIE.....	22
12. SHQETËSIME MJEDISORE.....	23

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni

gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.

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

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të jetë e tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllo e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllo në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë

ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.

- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve të gjalla dhe të izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa mjete.
- Futni spinën në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që rrjeti elektrik të jetë i arritshëm pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izolimi që ju mundëson shkëputjen e pajisjes nga korrenti në të gjitha polet. Pajisja izoluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimumi 3 mm.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe film mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në "fikur" pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujën.

- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune dhe mos vendosni ushqim në kontakt direkt me të.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e krisur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga ushqimi elektrik për të parandaluar goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë prej të paktën 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në përdorim.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.

- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngriji gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

2.5 Shërbimi

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

2.6 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontakti autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllo e rjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

3.3 Kabloja e linjës

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

⚠ PARALAJMËRIM!

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

⚠ KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

⚠ KUJDES!

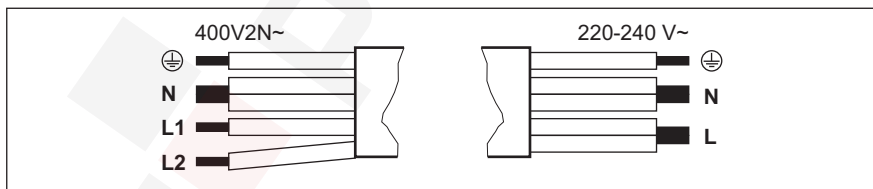
Mos i shponi apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

⚠ KUJDES!

Mos e lidhni kabllo pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni një pjesë të izolimit në skajin e zi dhe atij kafe të kabllos.
3. Lidhni skajet e kabllove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



Lidhja me dy faza: 400 V2N~

5x1,5 mm² ose 4x2,5 mm²



E gjelbër - e verdhë

N

Blu dhe blu

L1

E zezë

L2

Kafe

Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² ose 3x4 mm²



E gjelbër - e verdhë

N

Blu dhe blu

L

E zezë dhe kafe

3.4 Montimi i izolimit - Instalimi i integruar

1. Pastroni kanalet në syprinë.
2. Priteni shiritin e dhënë të guarnicionit 3x10 mm në katër shiritat. Shiritat duhet të kenë të njëjtën gjatësi me kanalet.
3. Prisni skajet e shiritave në një kënd prej 45°. Ata duhet të përshtaten saktë me këndet e kanaleve.
4. Vendosini shiritat në kanale. Mos i tendosni shiritat. Mos i ngjitni skajet e shiritave mbi njëri-tjetrin.

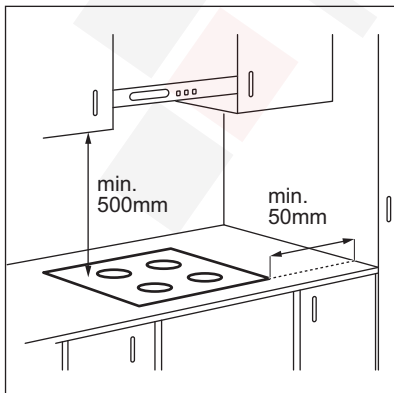
Pas montimit të pianurës, izoloni hapësirën e mbetur mes qeramikës prej xhami dhe syprinës me silikon. Sigurohuni që silikonin të mos hyjë poshtë qeramikës së xhamit.

3.5 Montimi i izolimit - Instalimi lart

1. Pastroni pjesën e punës rreth zonës së prerë.
2. Vendosni shiritin e dhënë të guarnicionit 2x6 mm në skajin e poshtëm të pianurës, përgjatë skajit të jashtëm të qeramikës së xhamit. Mos e tendosni atë. Sigurohuni se skajet e shiritit hermetizues gjenden në mes të njërës anë të pianurës.
3. Shtoni disa milimetra gjatësi kur të prisni shiritin hermetizues.
4. Bashkoni dy skajet e shiritit hermetizues së bashku.

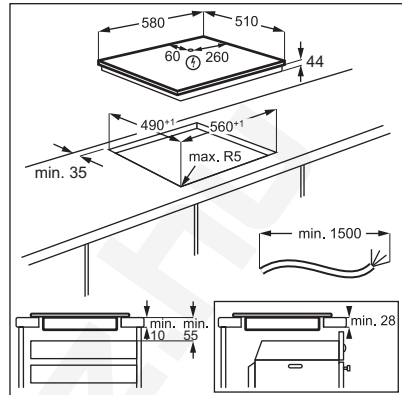
3.6 Montimi

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

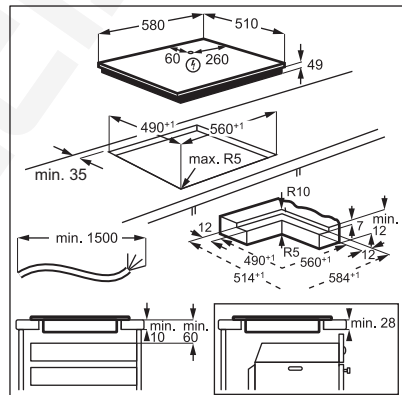


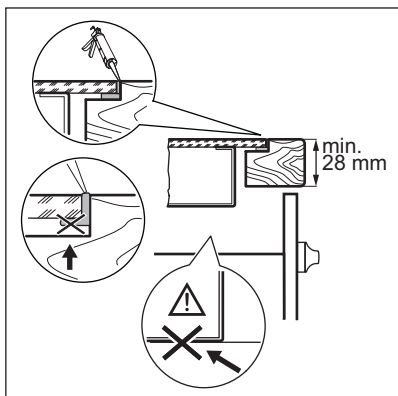
Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.

INSTALIMI LART



MONTIMI I INTEGRUAR





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



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



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



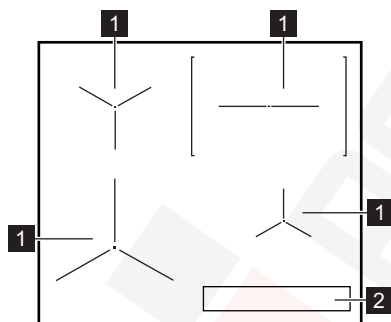
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



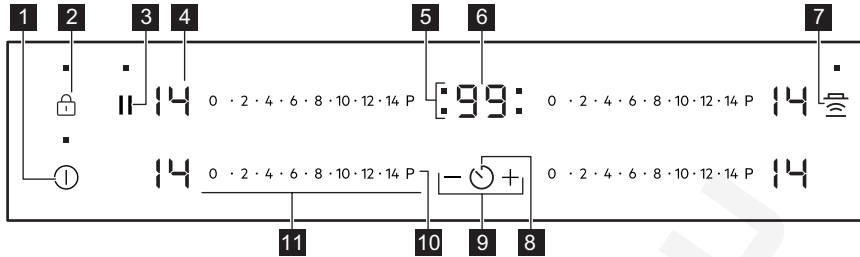
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1** Zona e gatimit me induksion
- 2** Paneli i kontrollit

4.2 Paraqitja e panelit të kontrollit



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

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1 ①	Aktiv / Fikur	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 ①	Kycje / Pajisja për sigurinë e fëmijës	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
3	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4 -	Ekrani i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
5 -	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
6 -	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
7 ①	Hob²Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
8 ①	-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
9 + / -	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
10 P	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
11 -	Shiriti i komandimit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.

4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

Ekrani	Përshkrimi
0	Zona e gatimit është çaktivizuar.
1 - 14	Zona e gatimit është në punë.
0	Pauzë është aktive.
R	Nxehja automatike funksionon.

Ekrani	Përshkrimi
	PowerBoost është aktiv.
+ shifër	Ka një keqfunksionim.
	OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur): vazhdoni gatimin / mbani ngrohtë / ngrohja e mbetur.
	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës funksionon.
	Enë gatimi të papërshtatshme ose shumë të vogla ose pa set gatimi në zonën e gatimit.
	Fikja automatike funksionon.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kufizimi i fuqisë

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

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

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

- Çaktivizoni pianurën.
- Shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
- Shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda. ose shfaqet.
- Shtypni P72 .

- Prekni / të kohëmatësit për të vendosur nivelin e energjisë.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".



KUJDES!

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

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

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

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

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar,
- mos vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën

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

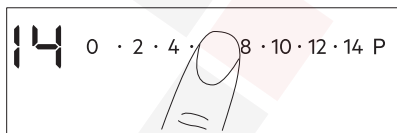
Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

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

6.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

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



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

PARALAJMËRIM!

 /  /  Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegiesh nga ngrohja e mbetur.

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

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

 - vazhdoni gatimin,

 - mbajeni ngrohtë,

 - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.5 Përdorimi i zonave të gatimit

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



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

6.6 Nxehta automatike

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



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

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

gatimi: prekni **P** (ndizet). Menjëherë prekni një cilësim të dëshiruar të ngrohjes.

Pas 3 sekondash (ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

6.7 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

gatimi: prekni **P** (ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

6.8 Kohëmatësi

• Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

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

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

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

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

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

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



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

Për të ndaluar tingullin: shtypni .

• CountUp Timer

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

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

Për të aktivizuar funksionin: shtypni të kohëmatësit. shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekрани ndërron midis dhe kohës së llogaritur (në minuta).

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

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

• Kujtuesi i minutave

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

funksionojnë. Ekranin e cilësimit të nxehtësisë shfaq .

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

Për të ndaluar tingullin: shtypni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

6.9 Pauzë

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

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

1. Për të aktivizuar funksionin: shtypni .

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë ulet në 1.

2. Për të çaktivizuar funksionin: shtypni .

Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

6.10 Kyçje

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

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

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

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



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.11 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

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

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

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

Kur çaktivizoni pajisjen me  aktivizohet sërish ky funksion.

6.12 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni pianurën. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket. Prekni  për 3 sekonda.  ose  ndizet. Prekni  të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

-  - tingujt janë të çaktivizuar
 -  - tingujt janë të aktivizuar
- Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në , ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni 
- Kujtuesi i minutaveulet
- Kohëmatësi me numërim mbrapshtulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

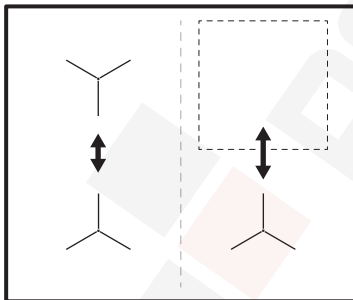
6.13 Menaxhimi i energjisë

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

nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

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

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



6.14 Hob²Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe.

Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në

pianurë. Edhe ventilatorin mund ta përdorni manualisht nga pianura.



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

Përdorimi automatik i funksionit

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

Regjimët automatike

	Dritë autonomi ke	Zierja ¹⁾	Skuqja ²⁾
H0	Fikur	Fikur	Fikur
H1	Ndezur	Fikur	Fikur
H2 ³⁾	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Ndezur	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2

	Dritë automati ke	Zierja ¹⁾	Skuqja ²⁾
H6	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

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

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

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Shtypni  për 3 sekonda.
4. Shtypni  disa herë derisa  ndizet.
5. Shtypni  të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.



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



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

Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

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



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

Aktivizimi i dritës

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



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
 - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“.

Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

7.2 Zhurma gjatë përdorimit



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

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

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

Zhurma lidhur me pianurën:

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

7.3 Òko Timer (Kohëmatësi Eco)

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

7.4 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

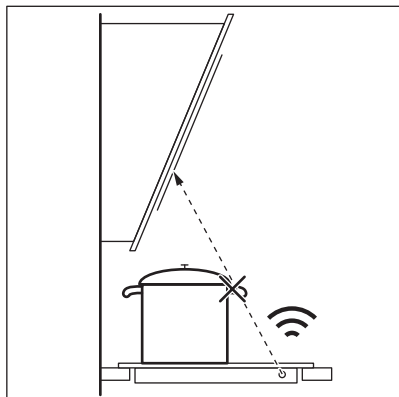
Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
- 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 3	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.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

7.5 Udhëzime dhe këshilla për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.



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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

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

8. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.
- Mos përdorni enë gatimi nga materiale të papajtueshme me induksionin. Materiale të tilla mund të dëmtojnë sipërfaqen e pianurës ose ta bëjnë më të vështirë pastrimin e saj.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.
- Përdorni një kruajtëse të rekomanduar vetëm si mjet shtesë pas pastrimit standard.
- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të butë dhe një detergjent për larjen e enëve me ujë të ngrohtë. Pastroni me lëvizje rrethore dhe presion të moderuar. Fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë mikrofibër.



PARALAJMËRIM!

Mos e përdorni sfungjerin e zakonshëm të verdhë dhe të gjelbër, pasi grimcat e aluminit në shtresën e tij të fortë mund të dëmtojnë dhe të çngjyrosin sipërfaqen e qelqit.



Përdorimi i mjeteve të tjera përveç atyre të rekomanduara do të jetë joefikas dhe mund të dëmtojë ose të çngjyrosë sipërfaqen e qelqit.

8.2 Pastrimi i sipërfaqes së xhamit të pllakës së gatimit

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

dedikuar për këtë lloj sipërfaqeje ose çdo
 solucion tjetër pastrimi me nivel të ulët
 gërryes (p.sh. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®).
 Mos përdorni pastrues standardë të sobës
 për sipërfaqe me shkëlqim (p.sh.
 VitroCare®). Vendoseni agjentin pastrues
 në sipërfaqen e njollës dhe lëreni të
 veprojë për 5 min. Fërkoni lehtë

sipërfaqen me një sfungjer të zakonshëm
 që nuk gërvisht dhe me një sfungjer
 fërkues (zakonisht blu). Përsëriteni derisa
 njollat të mos jenë më të dukshme. Hiqni
 çdo detergjent të mbetur nga sipërfaqja
 dhe fshijeni deri në tharje me një leckë
 mikrofibre.

9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë të bëjmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Hob²Hood nuk punon.	Ju mbuluat panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdorni aspiratorin manualisht.
Nxehja automatike nuk vihet në punë.	Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.
	Zona është e nxehtë.	Lëreni zonën të ftohet mjaftueshëm.
Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve.	Menaxhimi i energjisë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 ndizet.	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçje vihet në punë.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 ndizet.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 dhe një numër shfaqet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga korrenti. Pas 30 sekondave, lidhni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Jepni gjithashtu kodin prej tri shkronjave shifrore për qeramikën e xhamit (gjendet në qoshe të sipërfaqes së xhamit) dhe shfaqet një

mesazh gabimi. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth periudhës së garancisë dhe Qendrave të shërbimit të autorizuar janë në librin e shërbimit.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli TO64IC0FIT
Lloji 61 B4A 00 AA
Induksion
Numri serial
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Rumani
7.2 kW


10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3700	10	180 - 210
Majtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	2300	3200	10	145 - 265

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

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me

diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

11. EFIKASITET ENERGJIE

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

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

Identifikimi i modelit	TO64IC0FIT	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21.0 cm
	Majtas mbrapa	18.0 cm
	Djathtas përpara	14.5 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas mbrapa	L 26.5 cm W 17.0 cm

Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	178.4 Wh/kg
	Majtas mbrapa	184.9 Wh/kg
	Djathtas përpara	183.2 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	184.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

11.2 Kursim energji

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.

- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

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

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

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

12. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	24
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	27
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	29
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	32
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	33
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34
7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	39
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	42
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	43
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	45
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	45
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	46

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

1.2 Обща безопасност

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

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.

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

2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

2.2 електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след монтаж.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност и не поставяйте храна в директен контакт с него.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно го изключете от хранването, за да предотвратите токов удар.

- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

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

2.4 Грижа и почистване

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

2.5 Обслужване

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

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

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

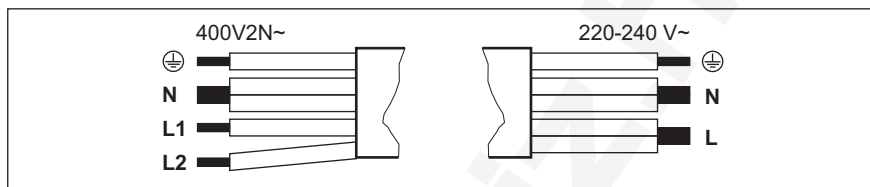
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

Еднофазова връзка

1. Премахнете от накрайника ръкав черната и кафява жици.

2. Премахнете част от изолацията от черния и кафявия накрайник на проводника.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).



Двуфазово свързване: 400 V2N~

5x1,5 mm² или 4x2,5 mm²



Зелен - жълт

N

Синьо и синьо

L1

Черно

L2

Кафяво

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² или 3x4 mm²



Зелен - жълт

N

Синьо и синьо

L

Черно и кафяво

3.4 Закрепване на уплътнението – вграден монтаж

1. Почистете жлебовете в плота.
2. Нарезете доставената 3x10 mm уплътнителна лента на четири ленти. Лентите трябва да са със същата дължина като жлебовете.
3. Изрежете краищата на лентите под ъгъл от 45°. Те трябва да паснат точно в ъглите на жлебовете.
4. Закрепете лентите към жлебовете. Не разтягайте лентите. Не свързвайте краищата на лентите едни върху други.

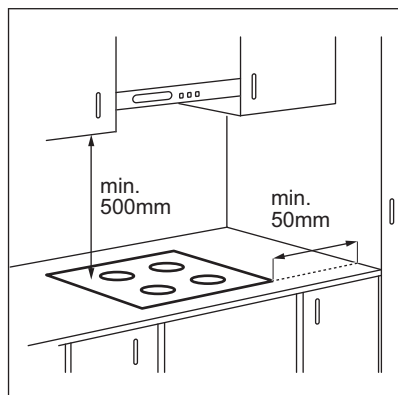
След като сглобите плочата, уплътнете оставащото място между стъклокерамиката и работния плот със силикон. Уверете се, че силиконът не попада под стъклокерамиката.

3.5 Закрепване на уплътнението – Монтаж отгоре

1. Почистете повърхността около изрязаната зона.
2. Поставете доставената уплътнителна лента 2x6 mm върху долния ръб на плота, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента се намират в средата на едната страна на плота.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

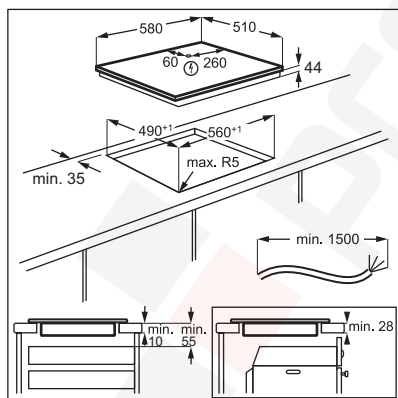
3.6 Сглобяване

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

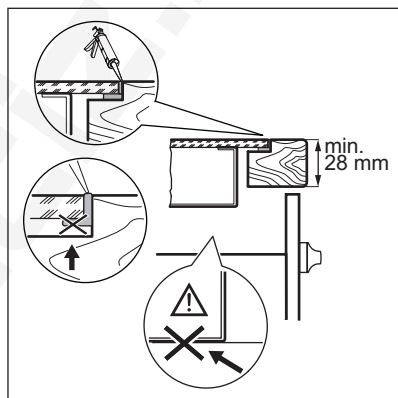
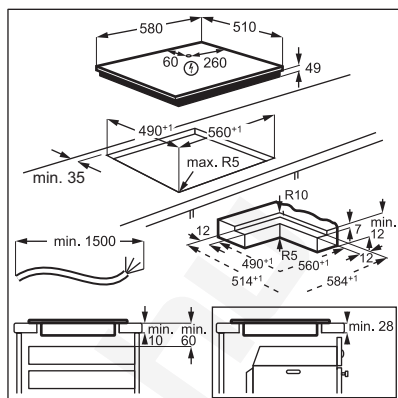


Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

МОНТАЖ ОТГОРЕ



ВГРАДЕН МОНТАЖ



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

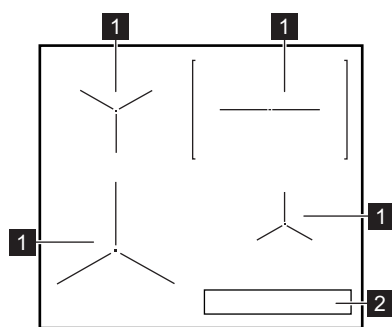


Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG на нивото на работния плот - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.



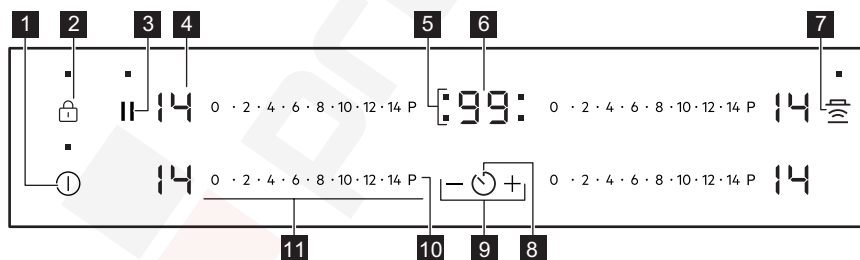
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел

4.2 Оформление на контролния панел



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

Сензорно поле	Функция	Бележка
1 ①	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2 ①	Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
3	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.

Сензорно поле	Функция	Бележка
4	-	Дисплей за степента на нагряване
5	-	Индикатори за времето на зоните за готвене
6	-	Дисплей на таймера
7		Hob²Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Лента за управление

4.3 Показания на степента на нагряване

Екран	Описание
	Зоната за готвене е деактивирана.
	Зоната за готвене работи.
	Пауза работи.
	Автоматично загревяване работи.
	PowerBoost работи.
	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето/поддържане топло/остатъчна топлина.
	Заклучване Защита за деца работи.
	Неправилен или прекалено малък съд за гответе или няма готварски съд върху зоната за готвене.
	Автоматично изключване работи.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в

рамките предпазителите в домашната инсталация.

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

За да увеличите или намалите ниво на мощност:

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете и задръжте  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете и задръжте  за 3 секунди.  или  се появява.
4. Натиснете . P72 се появява.
5. Натиснете  /  на таймера, за да зададете нивото на мощността.

Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

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

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

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

готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагряване. След известно време  се включва и плотът се деактивира.

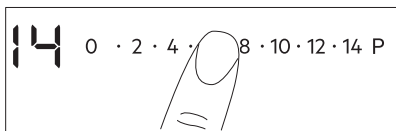
Връзката между степента на нагряване и времето, след което плота се деактивира:

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

6.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

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



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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

-  - продължаване на готвенето,
-  - поддържане на топлина,
-  - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

6.5 Използване на зоните за готвене

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



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

6.6 Автоматично заграване

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



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

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

За да деактивирате функцията: променете степента на нагряване.

6.7 PowerBoost

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



Вж. глава "Техническа информация".

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

За да деактивирате функцията:
променете степента на нагриване.

6.8 Таймер

• Таймер за отброяване

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

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

За да настроите зоната за готвене:

докоснете  многократно, докато се появи индикаторът на зоната за готвене.

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

За да видите оставащото време:

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

За да промените времето: докоснете , за да настроите зоната за готвене.

Докоснете  или .

За да деактивирате функцията:

докоснете , за да настроите зоната за готвене, и след това докоснете . Оставащото време се отброява до 00. Индикаторът на зоната за готвене се скрива.



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

За да спрете звука: докоснете .

• CountUp Timer

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

За да настроите зоната за готвене:

докоснете  многократно, докато се появи индикаторът на зоната за готвене.

За да активирате функцията:

докоснете  на таймера.  се появява. Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето започва да се отброява.

Дисплеят превключва между  и отброеното време (в минути).

За да видите колко дълго работи зоната

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

За да деактивирате функцията:

докоснете  и след това докоснете  или . Индикаторът на зоната за готвене се скрива.

• Таймер

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

За активиране на функцията:

докоснете  и след това докоснете  или  на таймера, за да зададете времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и 00 започва да мига.

За да спрете звука: докоснете .



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

6.9 Пауза

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

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

Функцията не спира функциите на таймера.

1. За да активирате функцията:

натиснете **||**.

[u] светва. Степента на нагриване е намалена на 1.

2. За да изключите функцията:

натиснете **||**.

Появява се предишната степен на нагриване.

6.10 Заклучване

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

Първо задайте настройката за загриване.

За да активирате функцията: докоснете **[T]**. **[L]** се включва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията:

докоснете **[T]**. Предходната степен на загриване светва.



Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

За да активирате функцията:

активирайте плота с **①**. Не задавайте настройка за загриване. Докоснете **[T]** за 4 секунди. **[L]** светва. Деактивирайте плочата с **①**.

За да деактивирате функцията:

активирайте плота с **①**. Не задавайте настройка за загриване. Докоснете **[T]** за 4 секунди. **[L]** светва. Деактивирайте плочата с **①**.

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте плота с **①**. **[L]** светва. Докоснете **[T]** за 4 секунди.

Настройте степента на нагриване на 10 секунди. Можете да работите с плочата.

Когато деактивирате плочата с **①**, функцията започва да работи отново.

6.12 OffSound Control

(Деактивиране и активиране на звуците)

Изключете плочата. Докоснете **①** за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.

Натиснете **[T]** за 3 секунди. **[b0]** или **[b1]** ще светне. Докоснете **+** от таймера, за да изберете едно от следните:

- **[b1]** – звуците са изключени

- **[b0]** – звуците са включени

За да потвърдите избор чакайте докато котлонът се деактивира автоматически.

Когато функцията е установена за **[b1]**, вие можете да чувате звуците, само когато:

- натиснете **①**
- Таймер се понижи
- Таймер за отброяване се понижи
- Слагате нещо върху командното табло.

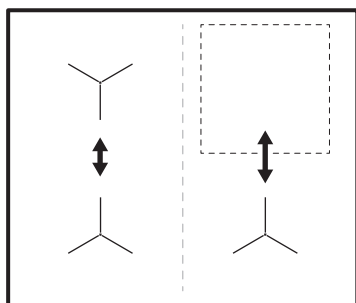
6.13 Управление на мощността

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

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар (3 700 W). Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на топлината на последната избрана зона за готвене винаги е с приоритет. Останалата мощност ще се раздели между предварително активираните зони за готвене в обратен ред на избор.

- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се променя между първоначално избраната настройка на нагряване и намалената настройка на нагряване.
- Изчакайте, докато дисплеят спре да мига или намалете настройката на нагряване на зоната за готвене, която е избрана последна. Зоните за готвене ще продължат да работят с намалената настройка на нагряване. Променете ръчно настройките за нагряване на зоните за готвене, ако е необходимо.

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



6.14 Hob²Hood

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



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

Автоматична работа с функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плотът е зададен на Н5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плота автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими

	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Н1	Вкл.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Н2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н3	Вкл.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Н4	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н5	Вкл.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
Н6	Вкл.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

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

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

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

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте плота.
2. Натиснете в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете в продължение на 3 секунди.
4. Натиснете няколко пъти, докато светва.
5. Натиснете на таймера, за да изберете автоматичен режим.



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



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

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За тази цел натиснете , когато плота работи. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора. При натискане на ,

увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, натиснете .



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

Включване на осветлението

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



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

7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото, тъй като това може да нацърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

Вижте „Технически данни“ >

„Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.

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



Вижте „Технически данни“.

7.2 Шумове по време на работа



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

Шумове, свързани с готварски съдове:

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

Шумове, свързани с плота:

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

7.3 Öko Timer (Еко таймер)

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

7.4 Опростено ръководство за готвене

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



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

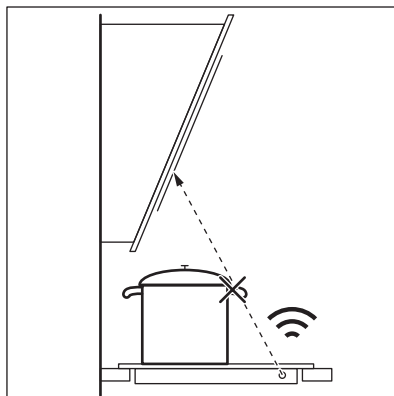
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
 - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2 - 3	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
5 - 7	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
7 - 9	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
7 - 9	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
9 - 12	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
12 - 13	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стегове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7.5 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

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





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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Не използвайте съдове за готвене, изработени от материали, които не са съвместими с индукционни котлони. Подобни материали могат да повредят повърхността на плота или да направят по-трудно почистването му.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчаното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.
- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с мека кърпа и препарат за миене на съдове с топла вода. Почиствайте чрез кръгови движения и прилагайте умерен натиск. Подсушете повърхността с микрофибърна кърпа.



ВНИМАНИЕ!

Не използвайте класическата жълта и зелена гъба, тъй като алуминиевите частици върху твърдия си слой могат да повредят или да променят цвета на стъклената повърхност.



Използването на инструменти, различни от препоръчаните, няма да бъде ефективно и може да повреди или промени цвета на стъклената повърхност.

8.2 Почистване на стъклената повърхност на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.
- **Когато плотът е достатъчно охладен отстранете замърсяване от:** сформирани кръгове от котлен камък, от вода, мазни петна, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.
- **Отстранете упорити петна и следи:** за най-добри резултати използвайте MATT CARE почистващ препарат за кухненски плотове, предназначен за този тип повърхности, или друго леко абразивно почистващо мляко (напр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не използвайте стандартни почистващи препарати за

кухненски плотове с гланцирани повърхности (напр. VitroCare®). Нанесете почистващия препарат върху замърсената повърхност и го оставете да действа за 5 мин. Внимателно изтръкайте повърхността с обикновена гъба, която не надрасква и има

абразивен слой (обикновено син). Подновете, докато петната вече не са видими. Отстранете всякакви остатъци от препарат от повърхността и я подсушете с микрофибърна кърпа.

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.
	Предпазителът е изгорял.	Уверете се, че предпазителът е причината за неизправността. Ако предпазителът продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Пауза“.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
	Използвате много висок съд, който блокира сигнала.	Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.
Автоматично загряване не работи.	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади достатъчно.
Настройката на нагряване превключва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
Панелът за управление е твърде горещ на допир.	Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“.
 светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте „Ежедневна употреба“.
 светва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“.
Загряването отнема дълго време.	Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.	За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен

сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код на стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на

гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел TO64IC0FIT
Тип 61 B4A 00 AA
Индукционен
Сериен номер
AEG

Продуктов код (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Произведено във: Румъния
7.2 kW



10.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3700	10	180 - 210
Задна лява	1800	2800	10	145 - 180
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3200	10	145 - 265

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд. За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте

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

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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

Идентификация на модела	TO64IC0FIT
Вид на плота	Плот за вграждане
Брой зони за готвене	4
Технология за загряване	Индукция

Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 см
	Задна лява	18.0 см
	Предна дясна	14.5 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Д 26.5 см Ш 17.0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	178.4 Wh/kg
	Задна лява	184.9 Wh/kg
	Предна дясна	183.2 Wh/kg
	Задна дясна	184.9 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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

11.2 Енергоспестяваща

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

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

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

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

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

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



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	47
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	49
3. INSTALACIJA.....	52
4. OPIS PROIZVODA.....	54
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	56
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	56
7. SAVJETI I PREPORUKE.....	61
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	63
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	64
10. TEHNIČKI PODACI.....	66
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	67
12. BRIGA O OKOLIŠU.....	68

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti pričvršćena tako da se ne može ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu samo na kraju postavljanja. Provjerite postoji li pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara.

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

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



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.

- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

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

2.5 Servis

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

2.6 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

3. INSTALACIJA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

3.3 Priključni kabel

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

UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

OPREZ!

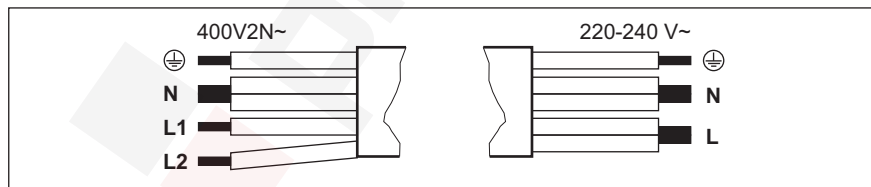
Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

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



Dvofazni priključak: 400 V2N~

5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm²

	Žuta - zelena
N	Plava i plava
L1	Crna
L2	Smeđa

Monofazni priključak: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² ili 3x4 mm²

	Žuta - zelena
N	Plava i plava
L	Crna i smeđa

3.4 Pričvršćivanje brtve - integrirana ugradnja

1. Očistite žljebove u radnoj ploči.
2. Odrežite isporučenu 3x10 mm brtvnu traku na četiri trake. Trake moraju biti jednake duljine kao i žljebovi.
3. Krajeve traka odrežite pod kutom 45°. Trebale bi točno pristajati u kutove žljebova.
4. Stavite trake na žljebove. Ne rastežite trake. Ne lijepite krajeve traka jedan preko drugog.

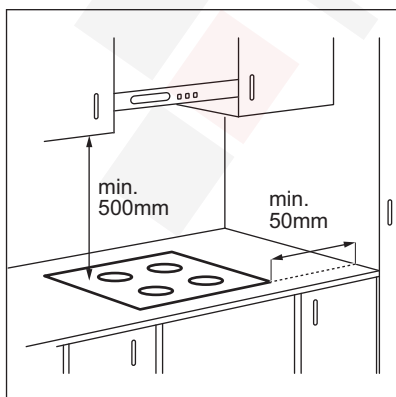
Nakon što sastavite ploču za kuhanje, silikonom zabrtvite preostali razmak između staklokeramike i radne ploče. Uvjerite se da silikon ne dolazi ispod staklokeramike.

3.5 Pričvršćivanje brtve - instalacija na vrhu

1. Očistite radnu ploču oko rezanog područja.
2. Postavite isporučenu 2x6 mm brtvnu traku oko donjeg ruba ploče za kuhanje, uz vanjski rub staklokeramike. Ne rastežite je. Pazite da krajevi brtvene trake budu na sredini jedne strane ploče za kuhanje.
3. Kad režete brtvnu traku na potrebnu dužinu dodajte nekoliko milimetara.
4. Spojite dva kraja brtvene trake.

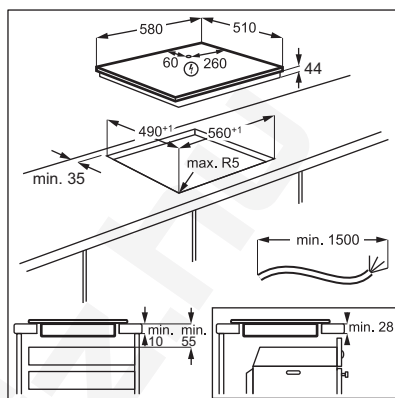
3.6 Montaža

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

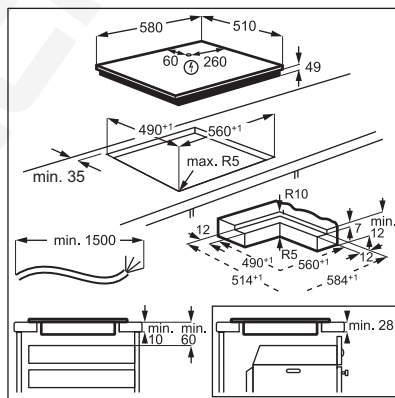


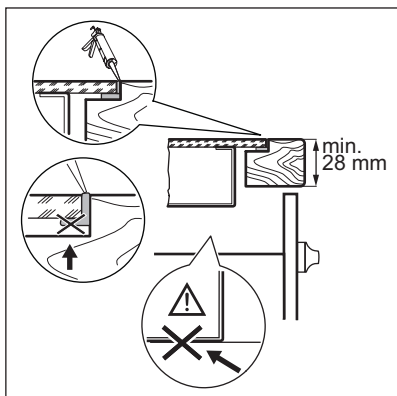
Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremjene u ladici tijekom procesa kuhanja.

UGRADNJA IZNAD



INTEGRIRANA INSTALACIJA





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

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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

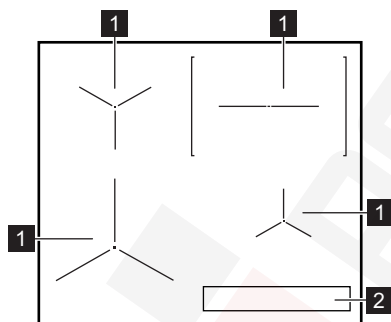
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



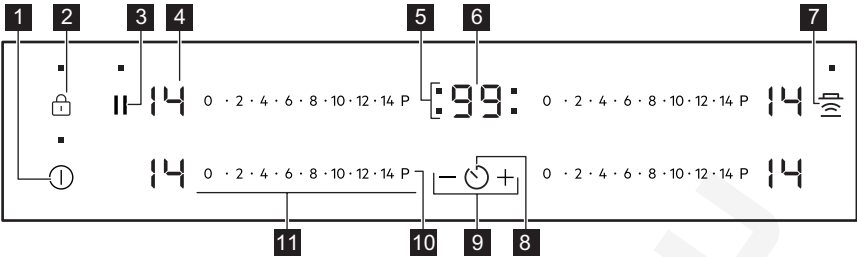
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



- 1** Indukcijska zona kuhanja
- 2** Upravljačka ploča

4.2 Izgled upravljačke ploče



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

Polje sen- zora	Funkcija	Napomena
1 ①	Uključeno / Isključeno	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4 -	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
5 -	Indikatori tajmera zona kuha- nja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
6 -	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
7	Hob²Hood	Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkci- je.
8	-	Za odabir zone kuhanja.
9 + / -	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
10 P	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
11 -	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

4.3 Zasloni postavke topline

Zaslon	Opis
	Polje za kuhanje je isključeno.
-	Polje za kuhanje je uključeno.
	Pauza uključeno.
	Automatsko zagrijavanje je uključeno.

Zaslon	Opis
	PowerBoost radi.
+ broj	Došlo je do kvara.
/ /	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece uključen.
	Pogrešno ili premalo posuđe za kuhanje ili bez posuđa na zoni kuhanja.
	Automatsko isključivanje uključeno.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Ograničenje snage

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

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

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite i zadržite 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite i zadržite 3 sekunde. ili se pojavljuje.

4. Pritisnite P72 se pojavljuje.

5. Pritisnite / tajmer za podešavanje vrijednosti.

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavili nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.).

Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešno posuđe. Simbol  se uključuje a zona kuhanja automatski isključuje nakon 2 minute.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena uključuje se  i ploča za kuhanje se isključuje.

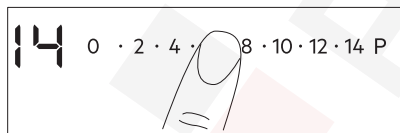
Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

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

6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

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



6.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

UPOZORENJE!

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

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa.

Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

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

 - nastavak kuhanja,

 - održavanje topline,

 - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

6.5 Korištenje zona kuhanja

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



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

6.6 Automatsko zagrijavanje

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



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

Za aktiviranje funkcije za zonu za kuhanje: dodirnite **P** ( svijetli). Odmah dodirnite

željenu postavku topline. Nakon 3 sekunde

 svijetli.

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.7 PowerBoost

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



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za aktiviranje funkcije za zonu za kuhanje:

dodirnite  se uključuje.

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.8 Tajmer

• Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

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

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

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

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

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

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



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

Da biste zaustavili zvuk: dodirnite .

• CountUp Timer

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

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

Za uključivanje funkcije: dodirnite .

tajmera.  se pojavljuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje  i proteklo vrijeme (u minutama).

Kako biste vidjeli koliko dugo zona

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

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

• Zvučni alarm

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

Zaslon za postavke topline prikazuje .

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

Da biste zaustavili zvuk: dodirnite .



Funkcija ne utječe na rad zona kuhanja.

6.9 Pauza

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

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. Za aktiviranje funkcije: pritisnite . ||
[u] se uključuje. Postavka topline je spuštena na 1.

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

6.10 Blokiranje

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

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije: dodirnite [T]. [L]
uključuje se na 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje funkcije: dodirnite [T].
Uključuje se prethodna postavka topline.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite [T] na 4 sekunde. [L]. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje sa ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite [T] na 4 sekunde. [u] se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje sa ①. [L]. Dodirnite [T] na 4 sekunde.

Podesite postavku grijanja na 10 sekundi. Možete koristiti ploču za kuhanje. Kada

isključite ploču za kuhanje pomoću ① funkcije ponovno radi.

6.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite ① u trajanju od 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje. Dodirnite [T] na 3 sekunde.

Uključuje se [b0] ili [b1]. Dodirnite + tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

- [b1] - zvukovi su isključeni
- [b0] - zvukovi su uključeni

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

Kada je funkcija postavljena na [b1] zvuk se oglašava samo kada:

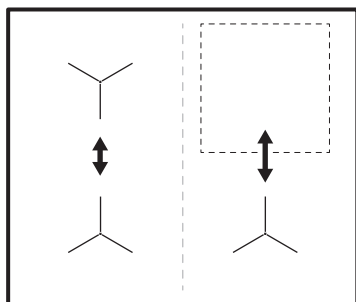
- dodirnete ①
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

6.13 Upravljanje snagom

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

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

smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja. Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



6.14 Hob²Hood

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



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

Automatsko upravljanje funkcijom

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

Automatski načini rada

	Automat- sko svjet- lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno

	Automat- sko svjet- lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 ³⁾	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ven- tilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ven- tilatora 2	Brzina ven- tilatora 3

1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Promjena automatskog načina rada

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



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



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

Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati. Da biste to učinili, pritisnite kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu

brzine ventilatora. Pritiskom na  povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavite ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite . 



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

Uključivanje svjetla

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



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

7. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

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

Materijal posuđa

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

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

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

Dimenzije posuđa

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

ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada



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

Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča”).
 - zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
 - zujanje: koristite visoku razinu snage.
- Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**
- klikanje: događa se električno prebacivanje.

- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

7.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

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

7.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

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



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
7 - 9	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.

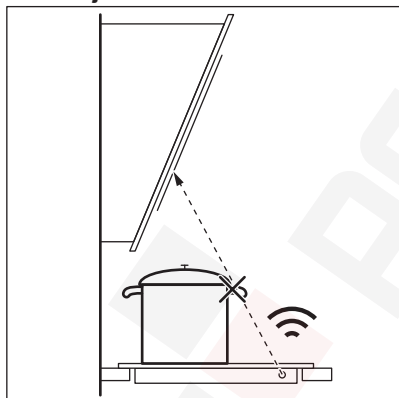
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



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

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

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

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ne dopustite da posuđe vrije na suho ili da dosegne pretjerano visoke temperature.

- Ne upotrebljavajte posuđe izrađeno od materijala koji nisu kompatibilni s indukcijom. Takvi materijali mogu oštetiti površinu ploče za kuhanje ili otežati njezino čišćenje.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na staklenoj površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.
- Preporučeni strugač upotrebljavajte samo kao dodatni alat nakon standardnog čišćenja.
- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi pa očistite površinu mekom krpom i deterdžentom za pranje posuđa i toplom vodom. Čistite kružnim pokretima i umjerenim pritiskom. Površinu posušite brisanjem krpom od mikrovlakana.

UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte klasičnu žuto-zelenu spužvu jer čestice aluminija na tvrdom sloju mogu oštetiti i promijeniti boju staklene površine.



Uporaba alata osim preporučenih neće biti učinkovita i može oštetiti ili promijeniti boju staklene površine.

8.2 Čišćenje staklene površine ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom. Upotrebljavajte strugač i pazite na to da izbjegnute opekline.
- **Uklonite kada se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite površinu kako je prethodno opisano. Za uklanjanje sjajne metalne promjene boje upotrijebite meku krpu i otopinu vode i octa.
- **Uklonite postojeće tragove i mrlje:** za najbolje rezultate upotrijebite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje MATT CARE namijenjeno toj vrsti površine ili bilo koje drugo blago abrazivno mlijeko za čišćenje (npr. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne upotrebljavajte standardna sredstva za čišćenje ploča za kuhanje za sjajne površine (npr. VitroCare®). Nanesite sredstvo za čišćenje na zaprljanu površinu i ostavite da se upije 5 min. Nježno izribajte površinu običnom ne abrazivnom spužvicom s (obično plavim) jastučićem za ribanje. Ponavljajte postupak sve dok mrlje više ne budu vidljive. Uklonite ostatak deterdženta s površine i obrišite je krpom od mikrovlakana.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Dodirнули ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora . ①	Uklonite predmet iz polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Hob ² Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Zona je vruća.	Neka se polje dovoljno ohladi.
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 se uključuje.	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 se uključuje.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuda u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”).
 i broj se pojavljuju.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, isključite ploču za kuhanje iz električnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku

o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom razdoblju i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u servisnoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model TO64IC0FIT
Vrsta 61 B4A 00 AA
Indukcija
Serijski broj
AEG

PNC 949 493 086 00
220 – 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz
Proizvedeno u: Rumunjska
7.2 kW


10.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3700	10	180 - 210
Lijeva stražnja	1800	2800	10	145 - 180
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	2300	3200	10	145 - 265

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici.

Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

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

koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

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

Identifikacija modela	TO64IC0FIT	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	18.0 cm
	Desna prednja	14.5 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	178.4 Wh/kg
	Lijeva stražnja	184.9 Wh/kg
	Desna prednja	183.2 Wh/kg
	Desna stražnja	184.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Uređaj je testiran prema: EN IEC 60350-2.

11.2 Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.

- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

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

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

Uređaj je testiran prema: EN 50564.

12. BRIGA O OKOLIŠU

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

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

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



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

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	69
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	71
3. INSTALACE.....	73
4. POPIS VÝROBKU.....	76
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	78
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	78
7. TIPY A RADY.....	83
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	85
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	86
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	88
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	88
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	89

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

musí být upevněna tak, aby ji nebylo možné odstranit bez použití nářadí.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obráťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktních zástrček jsou zakázána.

POZOR!

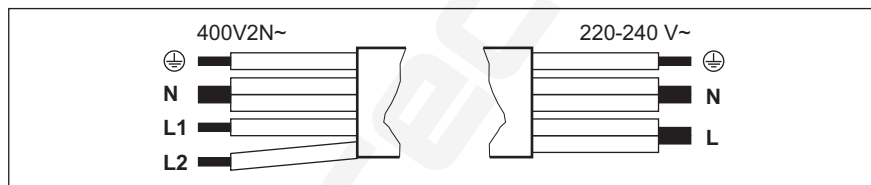
Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

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



Dvoufázové zapojení: 400 V2N~

5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²



Zelený – žlutý

N

Modrý a modrý

L1

Černý

L2

Hnědý

Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²



Zelený – žlutý

N

Modrý a modrý

L

Černý a hnědý

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.
2. Rozstříhejte dodaný těsnící proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakrťte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.

4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnící proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

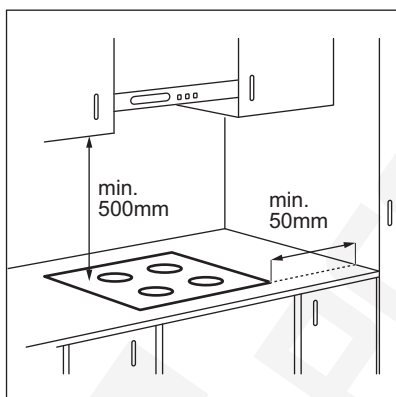
Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.5 Montáž těsnění – instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

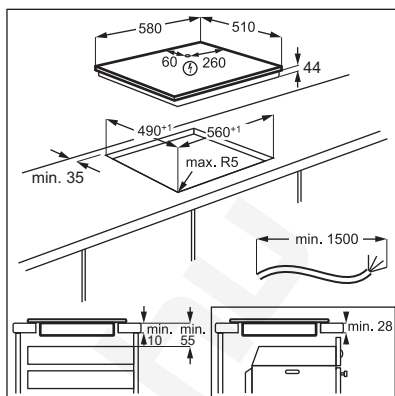
3.6 Sestava

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

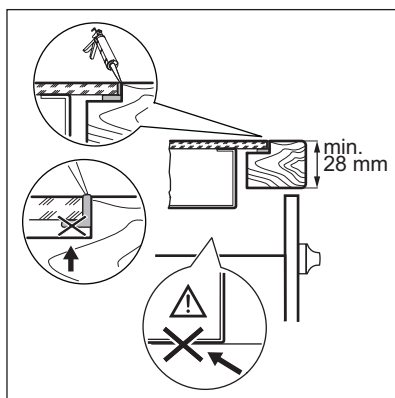
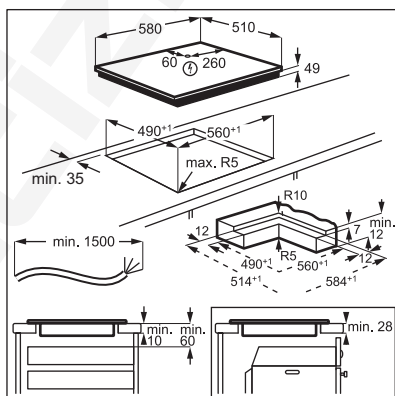


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace

pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



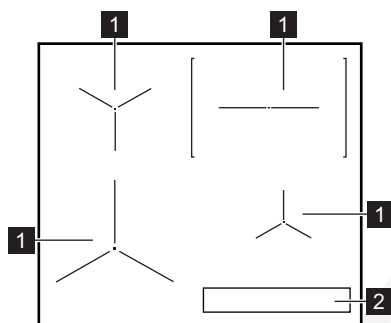
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



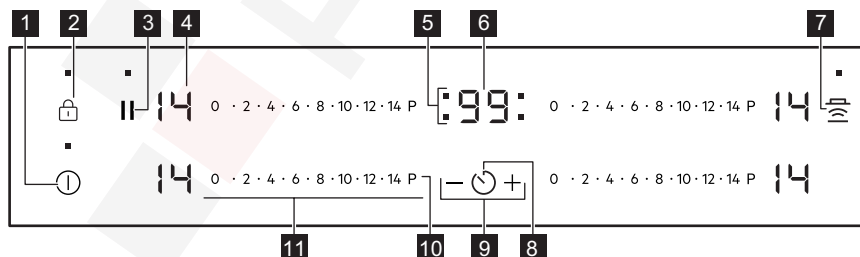
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

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

4.3 Displej tepelného výkonu

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkce Pauza je zapnutá.
	Funkce Automatický ohřev je zapnutá.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
 + číslice	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control((Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutý Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nádoba na varné zóně je nevhodná, příliš malá nebo zcela chybí.
	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

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

varná deska je zadat na nejvyšší možnou úroveň napájení výchozí.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte a podržte  po dobu tří sekund. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund.  nebo  se zobrazí.
4. Stiskněte tlačítko . P72 .

5. Stisknutím  /  na časovači nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili tepelný výkon.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.

- Používáte nevhodné nádoby. Rozsvítí se symbol  a varná zóna se po dvou minutách automaticky vypne.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

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

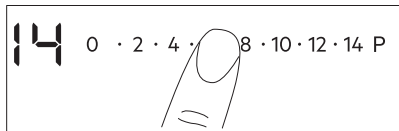
Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
 , 1-3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po

ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



6.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

! VAROVÁNÍ!

 /  /  Dokud je ukazatel viditelný, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

 - pokračovat ve vaření,

 uchovat teplotu,

 - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat ukazatel:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.5 Používání varných zón

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



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

6.6 Automatický ohřev

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



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

Aktivace funkce pro varnou zónu:

stisknete **P**  se rozsvítí. Ihned stisknete požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách  se rozsvítí.

Pokyny pro vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.7 PowerBoost

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



Viz část „Technické údaje“.

Aktivace funkce pro varnou zónu:

stisknete **P** .

Pokyny pro vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.8 Časovač

- Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

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

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

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

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

Změna času: stisknutím  nastavte varnou zónu. Stiskněte  nebo .

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



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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .

• CountUp Timer

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

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

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

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

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

• Minutka

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

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte symbol .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

6.9 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu.

6.10 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

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

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



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

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

Potlačení funkce na jednu dobu přípravy:

zapněte varnou desku pomocí . .

Dotkněte se  na čtyři sekundy. **Do 10 sekund nastavte tepelný výkon.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

6.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

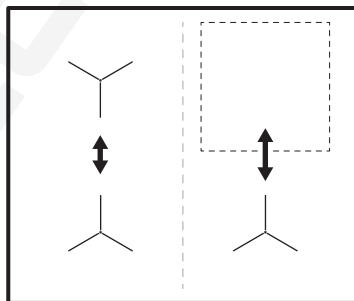
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

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

6.13 Řízení výkonu

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

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



6.14 Hob²Hood

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



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

Automatický chod funkce

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

Automatické režimy

	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.

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

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

Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne. ①

3. Stiskněte na tři sekundy. ①
4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí ①H.
5. Stisknutím časovače vyberte automatický režim. +



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



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

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit

rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu ③ zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a

stisknete symbol ③ znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte ③. ③



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

Zapnutí osvětlení

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



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

7. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí

i

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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).

- Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

i

Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu

i

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

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

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

7.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

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

7.4 Zjednodušená příručka k vaření

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

středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

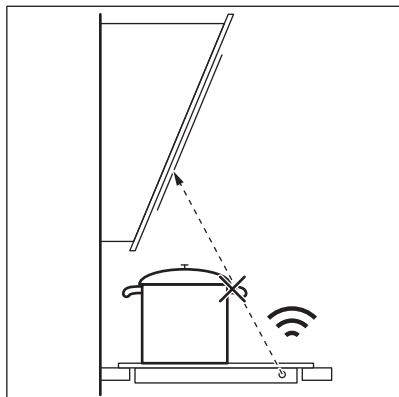
Teplotný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2 - 3	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
7 - 9	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

7.5 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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

vodou. Vyčistěte kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otřete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.



VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.



Použití jiných nástrojů než doporučených bude neúčinné a může poškodit nebo změnit barvu povrchu skla.

8.2 Čištění skleněného povrchu varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé

zabarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zabarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

- **Odstranění odolných skvrn a skvrn:** pro dosažení nejlepších výsledků použijte MATT CARE čistič varných desek určený pro tento typ povrchu nebo jakékoli jiné mírně abrazivní čisticí mléko (např. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nepoužívejte standardní čisticí prostředky na varné

desky na lesklé povrchy (např. VitroCare®). Naneste čisticí prostředek na znečištěný povrch a nechte jej působit 5 min. Jemně vydrhněte povrch běžnou houbičkou, která nepoškrábá, s drátěným hadříkem (obvykle modrým). Opakujte, dokud skvrny nezmizí. Odstraňte z povrchu zbytky čisticího prostředku a otřete jej dosucha mikrovláknovým hadříkem.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače . ①	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v servisní příručce.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model TO64IC0FIT
Typ 61 B4A 00 AA
Indukce
Sériové číslo
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Vyrobeno v: Rumunsko
7.2 kW


10.2 Specifikace varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3700	10	180 - 210
Levá zadní	1800	2800	10	145 - 180
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3200	10	145 - 265

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

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

Označení modelu		TO64IC0FIT
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	18.0 cm
	Pravá přední	14.5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 26.5 cm
		Š 17.0 cm

Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	178.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.9 Wh/kg
	Pravá přední	183.2 Wh/kg
	Pravá zadní	184.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

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

11.2 Úspora energie

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

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.

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

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

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

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

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

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

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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	90
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	93
3. INSTALLEREN.....	95
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	98
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	99
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	100
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	105
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	107
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	108
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	110
11. ENERGIEVERBRUIK.....	111
12. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	112

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

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

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

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

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

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke

apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. INSTALLEREN

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitsnoer

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

de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

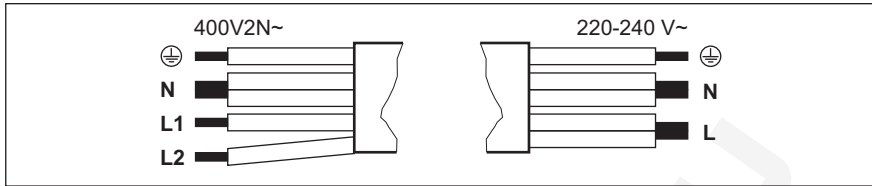
LET OP!

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

Eenfasige aansluiting

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

4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).



Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² of 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² of 3x4 mm ²	
	Groen - geel		Groen - geel
N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw
L1	Zwart	L	Zwart en bruin
L2	Bruin		

3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstreep in vier strepen. De strepen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strepen aan de rabbels. Rek de strepen niet uit. Plak de uiteinden van de strepen niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

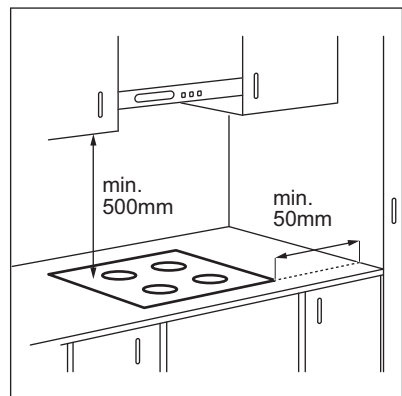
3.5 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.

3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

3.6 Montage

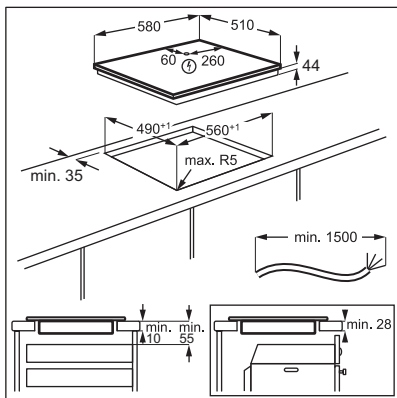
Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



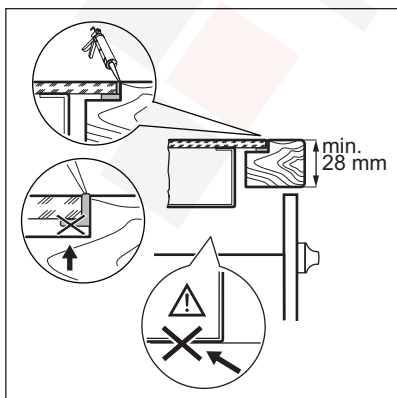
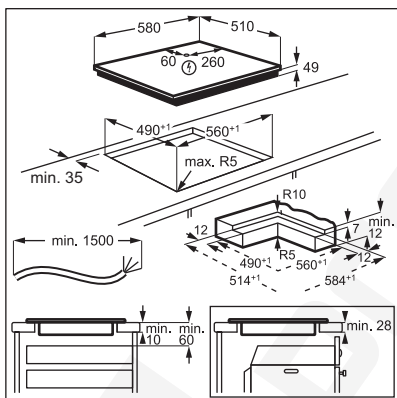
Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade

bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

INSTALLATIE OP DE BOVENKANT



GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE



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



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

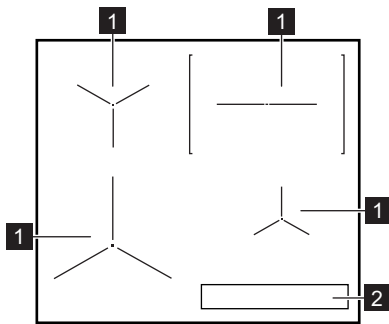
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - inbouwinstallatie" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



How to install your AEG
induction hob flush installation

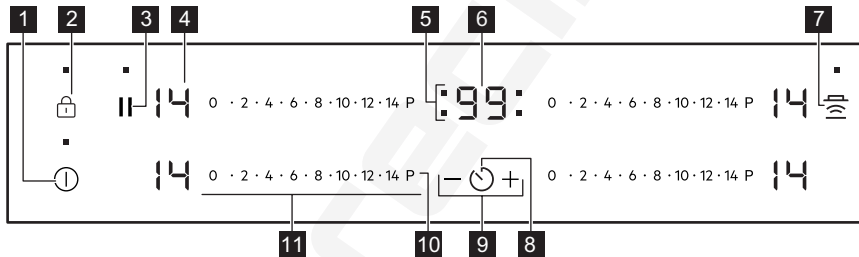
4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

4.2 Indeling van het bedieningspaneel

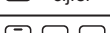


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	Aan/Uit	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Blokking/ Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
8 	-	Om de kookzone te selecteren.
9 	-	De tijd verlengen of verkorten.
10 P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
11 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.3 Kookstand-displays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone werkt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
	Blokkering/ Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
	Automatische uitschakeling werkt.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

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

De kookplaat is standaard ingesteld op het hoogst mogelijke vermogensniveau.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

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

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

LET OP!

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

- P72 — 7200W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

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

6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

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

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

Warmte-instelling

De kookplaat wordt uitgeschakeld na

 1 - 3

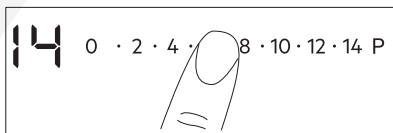
6 uur

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

6.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



6.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!

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

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

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het

niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.5 De kookzones gebruiken

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



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

6.6 Automatisch opwarmen

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



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

Om de functie voor een kookzone in te

schakelen: tik op **P** () gaat branden). Raak meteen de gewenste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat  branden.

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

6.7 PowerBoost

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



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te

schakelen: tik op **P** () gaat aan.

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

6.8 Timer

• Timer met aftelfunctie

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

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

Om de kookzone in te stellen: tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

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

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

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

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



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

Om de functie te stoppen: tik op .

• CountUp Timer

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

Om de kookzone in te stellen: tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

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

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

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

• Kookwekker

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

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

Om de functie te stoppen: tik op .



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

6.9 Pauze

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

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

De functie stopt de timerfuncties niet.

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

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

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

De vorige kookstand verschijnt.

6.10 Blokkering

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

Stel eerst de warmte-instelling in.

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

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



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

6.11 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

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

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met ①. Stel geen warmteinstelling in. Houd  gedurende 4 seconden ingedrukt.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ①.

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met ①. Het  gaat aan. Raak  4 seconden lang aan. **Stel de warmteinstelling binnen 10 seconden in.** Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ① de -functie, werkt weer.

6.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak ① 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

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

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u ① aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6.13 Stroommanagement

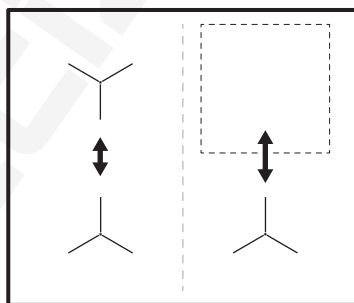
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van (3.700 W). Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een

fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.

- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knippen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

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



6.14 Hob²Hood

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



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

De functie automatisch bedienen

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

Automatische modi

	Automa- tisch lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 ³⁾	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilator- snelheid 1
H4	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H5	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 2
H6	Aan	Ventilator- snelheid 2	Ventilator- snelheid 3

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

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

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

De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .

4. Druk een paar keer op tot aangaat.
5. Druk op van de timer om een automatische modus te selecteren.



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



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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

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



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

Het lampje inschakelen

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



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

7. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen



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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

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

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale

warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").

- Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

7.2 Geluiden tijdens bedrijf



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

Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

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

Kookplaatgerelateerde geluiden:

- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

7.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet

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



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

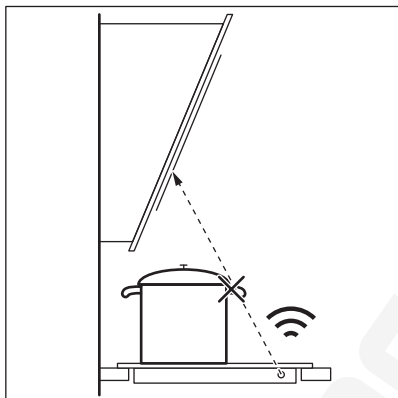
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een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

7.5 Aanwijzingen en tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

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

De kap hieronder dient alleen ter illustratie.



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

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

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

8. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie. Dergelijke materialen kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen of het reinigen ervan bemoeilijken.

- Krasen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een zachte doek met een vaatwasmiddel en warm water. Reinig met cirkelvormige bewegingen en matige druk. Veeg het oppervlak droog met een microvezeldoek.

WAARSCHUWING!

Gebruik nooit de klassieke gele en groene sponsjes, omdat de aluminiumdeeltjes in de harde laag het glas kunnen beschadigen en verkleuren.



Het gebruik van andere dan de aanbevolen gereedschappen is niet efficiënt en kan het glasoppervlak beschadigen of verkleuren.

8.2 Het glazen oppervlak van de kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen zodra de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende

metaalachtige verkleuringen. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

- **Verwijder hardnekkige sporen en vlekken:** gebruik voor het beste resultaat een speciaal voor dit type oppervlak ontwikkelde MATT CARE kookplaatreiniger, of een andere mild schurende reinigingsmelk (bijv. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Gebruik geen standaard kookplaatreinigers voor glanzende oppervlakken (bijv. VitroCare®). Breng het reinigingsmiddel aan op het bevlekte oppervlak en laat het gedurende 5 min intrekken. Schrob het oppervlak voorzichtig met een gewone, niet-schurende spons met een (meestal blauw) schuurlaagje. Herhaal dit totdat de vlekken niet meer zichtbaar zijn. Verwijder eventueel achtergebleven vaatwasmiddel van het oppervlak en veeg het droog met een microvezeldoek.

9. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze werkt.	Zie "Pause".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst. ①	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob®Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	Stroommanagement werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Opwarmen duurt lang.	Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.	Gebruik voor een optimale warmte-overdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Geef ook de driesijferige code voor het glaskeramik (bevindt zich in de hoek van het glazen

oppervlak) en een foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model TO64IC0FIT
Type 61 B4A 00 AA
Inductie
Serienummer
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Gemaakt in. Roemenië
7.2 kW



10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3700	10	180 - 210
Links achter	1800	2800	10	145 - 180
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3200	10	145 - 265

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

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een

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

11. ENERGIEVERBRUIK

11.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

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

Modelnummer	TO64IC0FIT	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	18.0 cm
	Rechtsvoor	14.5 cm
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsachter	L 26.5 cm
		W 17.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	178.4 Wh/kg
	Links achter	184.9 Wh/kg
	Rechtsvoor	183.2 Wh/kg
	Rechtsachter	184.9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

11.2 Energiebesparende

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

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

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

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

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

12. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 113

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 115

3. INSTALLATION..... 117

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 120

5. BEFORE FIRST USE..... 121

6. DAILY USE..... 122

7. HINTS AND TIPS..... 126

8. CARE AND CLEANING..... 129

9. TROUBLESHOOTING..... 129

10. TECHNICAL DATA..... 131

11. ENERGY EFFICIENCY..... 132

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 133

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface

and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

3. INSTALLATION

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.

- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.


WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.


CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

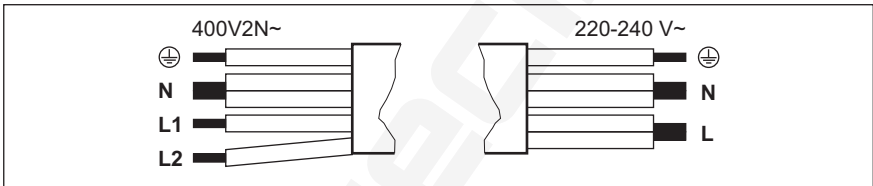

CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.


CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

- One-phase connection**
- Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
 - Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
 - Connect the ends of black and brown cables.
 - Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
	Green - yellow		Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown		

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

- Clean the rabbets in the worktop.
- Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
- Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
- Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Attaching the seal - On-top installation

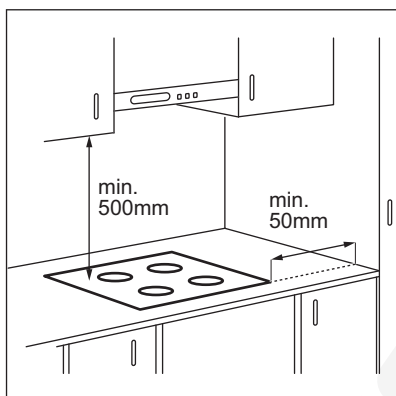
- Clean the worktop around the cut out area.
- Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch

it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

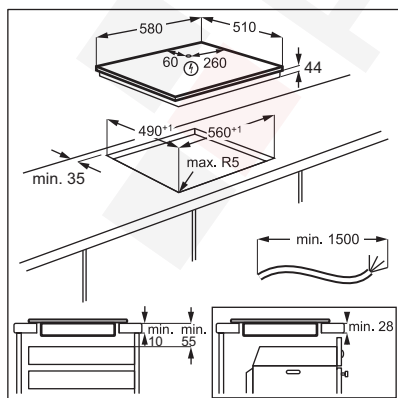
3.6 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

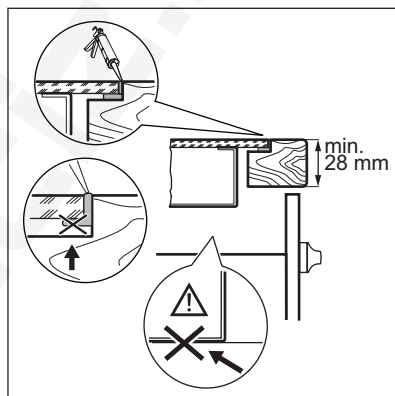
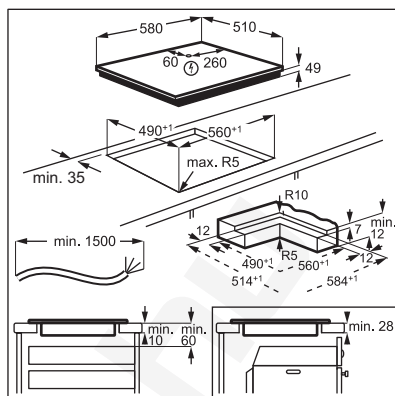


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION



Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

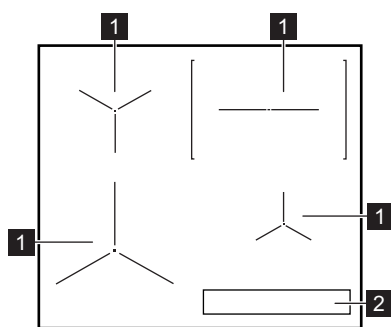


Find the video tutorial "How to install your AEG induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



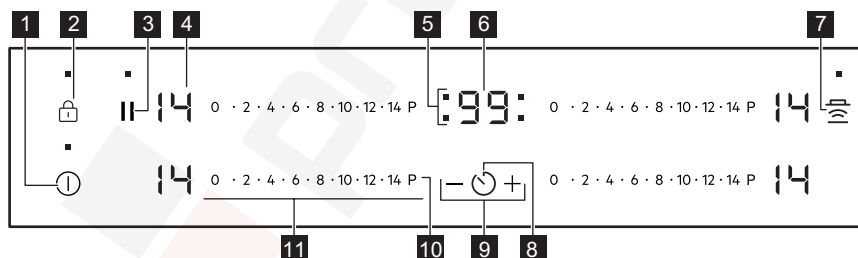
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
1 	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3 	Pause	To activate and deactivate the function.

Sensor field	Function	Comment
4 -	Heat setting display	To show the heat setting.
5 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
6 -	Timer display	To show the time in minutes.
7 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
8 	-	To select the cooking zone.
9 + / -	-	To increase or decrease the time.
10 P	PowerBoost	To activate the function.
11 -	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Automatic Heat Up operates.
	PowerBoost operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press and hold  for 3 seconds.  or  appears.
4. Press . P72 appears.
5. Press  /  of the timer to set the power level.

Power levels

Refer to "Technical data" chapter.

CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

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

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

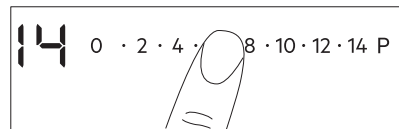
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 , 1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

6.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



6.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

 /  /  As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.5 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

i

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

6.6 Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

i

To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking

zone: touch **P** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.7 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

i

Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking

zone: touch **P** .  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.8 Timer

• Count Down Timer

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To change the time: touch  to set the cooking zone. Touch  or .

To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.



When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

• CountUp Timer

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).

To see how long the cooking zone

operates: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

To deactivate the function: touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.

• Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch  and then touch  or  of the timer to set the time.

When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch .



The function has no effect on the operation of the cooking zones.

6.9 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press .  comes on. The heat setting is lowered to 1.

2. To deactivate the function: press . The previous heat setting appears.

6.10 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.11 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with ①. Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with ①.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ①.  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

6.12 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ① for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

6.13 Power management

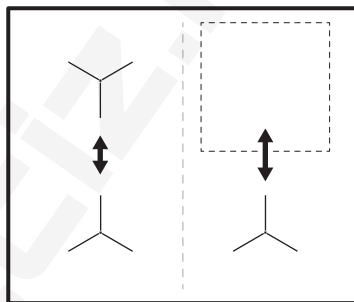
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading (3700 W). If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The

remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.

- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



6.14 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally activated. In case it is deactivated, activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware

automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until  comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

7. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware

larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

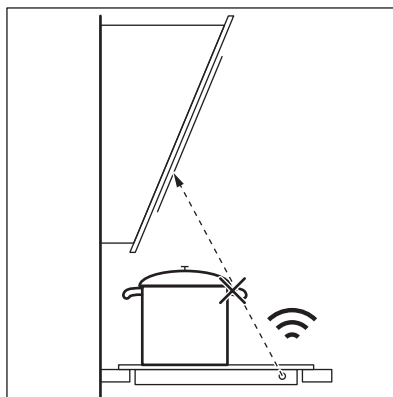
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.





Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.



WARNING!

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.



Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.

8.2 Cleaning the glass surface of the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.
- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface, or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

9. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
Automatic Heat Up does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.

Problem	Possible cause	Remedy
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the service book.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model TO64IC0FIT
Typ 61 B4A 00 AA
Induction
Serial number
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Romania
7.2 kW


10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1800	2800	10	145 - 180
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3200	10	145 - 265

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

Model identification	TO64IC0FIT	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	18.0 cm
	Right front	14.5 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 26.5 cm
		W 17.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	178.4 Wh/kg
	Left rear	184.9 Wh/kg
	Right front	183.2 Wh/kg
	Right rear	184.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11.3 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	134
2. OHUTUSJUHISED.....	136
3. PAIGALDAMINE.....	138
4. TOOTE KIRJELDUS.....	141
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	142
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	143
7. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	147
8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	150
9. TÕRKEOTSING.....	151
10. TEHNILISED ANDMED.....	152
11. ENERGIATÖHUSUS.....	153
12. KESKKONNAASPEKTID.....	154

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, 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 kasutuskooormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada voluvõrku, 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 veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu 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 harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.

- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et 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 tööpinnana ega asetage selle peale toitu.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktiooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud 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 temperatuuri 90 °C või üle selle.

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

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

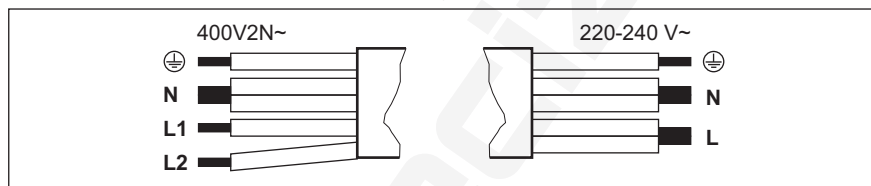
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

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



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~

5x1,5 mm² või 4x2,5 mm²



Roheline - kollane

N

Sinine ja sinine

L1

Must

L2

Pruun

Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² või 3x4 mm²



Roheline - kollane

N

Sinine ja sinine

L

Must ja pruun

3.4 Tihendi kinnitamine - sisesehitatud paigaldus

1. Puhastage tööpinna valtsid (täisnurksed astmed).
2. Lõigake olemasolev 3x10 mm tihendiriba 4 ribaks. Ribad peavad olema sama pikkusega kui valtsid.
3. Lõigake ribade otsad 45° nurga all. Need peaksid mahtuma täpselt nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge venitage tihendiribasid. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi tööpinna vahele jääv pilu silikooniga. Veenduge, et silikoon ei satuks klaaskeraamika alla.

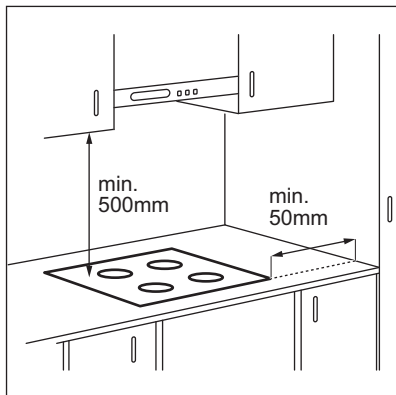
3.5 Tihendi kinnitamine – paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage tööpind väljalõigatud ala ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.

3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

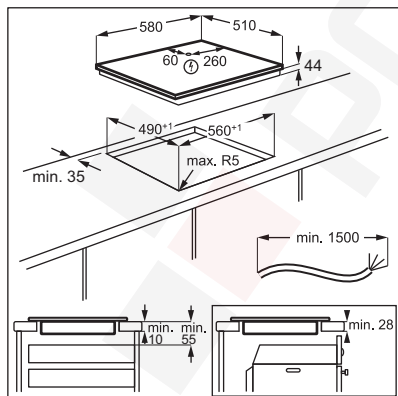
3.6 Monteerimine

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

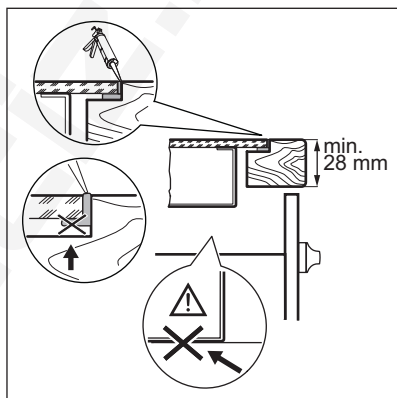
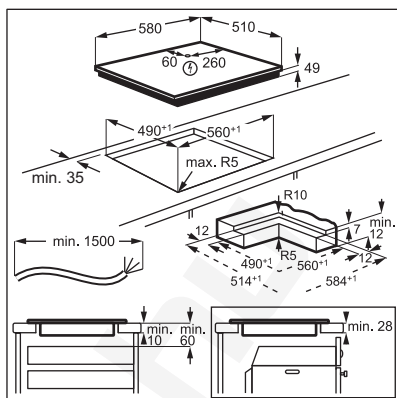


Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE



INTEGREERITUD PAIGALDAMINE



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

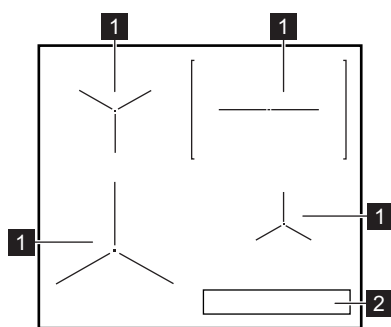


Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktsioonpliiti tasapinnaliselt", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.



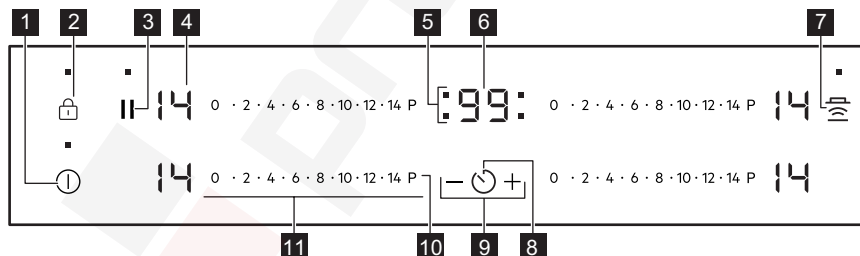
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1 ①	Sees / Väljas	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2 ②	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
4	-	Soojusastme näit
5	-	Keeduväljade taimerindikaatorid
6	-	Taimerinäidik
7		Hob ² Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Juhtriiba

4.3 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduala inaktiveeritakse.
 -  -	Keeduala töötab.
	Paus on sisse lülitatud.
	Automaatne kuumutamine on sisse lülitatud.
	PowerBoost on sees.
 + number	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine/ jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sisse lülitatud.
	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

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

Pliit on vaikimisi seatud kõrgeimale võimalikule võimsustasemele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliiit välja.
2. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit.  või  ilmub.
4. Vajutage . P72 ilmub.
5. Puudutage taimeril nuppu , et valida võimsusaste.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".



ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

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

Kuvatakse sümbol  ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.

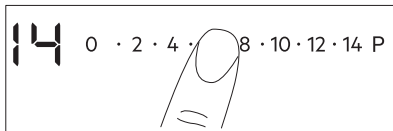
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja pärast kuvatakse  ja pliidiplaat lülitub välja.
- Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:**

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

6.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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



6.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

 Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohut jääkuumuse tõttu.

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

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

 – jätkake küpsetamist.

 – soojashoidmine.

 – jääkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.5 Keeduväljade kasutamine

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



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

6.6 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumusastme kiiremaks saavutamiseks. Kui

see funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal kuumusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusastmel.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage **P** ( lülitub sisse). Puudutage kohe soovitud kuumusastmist. 3 sekundi pärast ( lülitub sisse).

välja lülitamiseks: muutke kuumusastet.

6.7 PowerBoost

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage **P** . ( süttib).

välja lülitamiseks: muutke kuumusastet.

6.8 Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.

Keeduväljade seadistamiseks: puudutage korduvalt , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

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

Ülejäänud aja nägemiseks: puudutage keeduvälja määramiseks . Keeduvälja

indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Aja muutmiseks: keeduvälja määramiseks puudutage . Puudutage nuppu **+** või **-**.

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



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

Heli peatamiseks puudutage nuppu või .

• CountUp Timer

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Keeduvälja seadistamiseks: puudutage korduvalt , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

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

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

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

• Minutilugeja

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

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

Heli peatamiseks puudutage nuppu või .



See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

6.9 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .

lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

2. Funktsiooni deaktiveerimiseks: vajutage .

Ilmub eelmine kuumusaste.

6.10 Lukk

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

Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: vajutage .

süttib 4 sekundiks. Taimer jääb nähtavale.

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage . Eelmine kuumusaste lülitub sisse.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

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

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga . Ärge seadke mingisugust kuumusastet. Vajutage

⏻ 4 sekundit. ⏻ süttib. Lülitage pliiit välja ① abil.

Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe küpsetusaja jooksul: lülitage pliidiplaat sisse funktsiooniga ①. ⏻ süttib. Puudutage ⏻ 4 sekundit. **Valige kuumusaste 10 sekundi jooksul.** Nüüd saate pliiiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja ① abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

6.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliiit välja. Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit ⏻. Süttib ⏻ või ⏻. Puudutage taimeril +, et valida üks järgnevatest:

- ⏻ – helid on väljas
- ⏻ – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seadud valikule ⏻, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ①
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

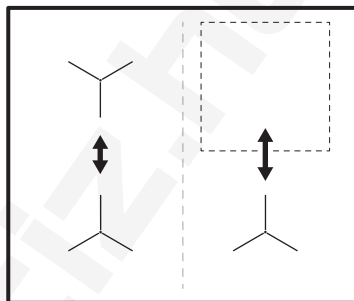
6.13 Toitehaldus

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 elektri koormus on (3700 W). Kui pliiit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Viimati valitud keeduala kuumusaste on alati esmane prioriteet. Järelejäanud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel valimisele vastupidises järjekorras.

- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub ümber algsest valitud soojusastme ja vähendatud soojusastme vahel.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

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



6.14 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatoori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.



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

Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algsest on pliiit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatoori kiirust.

Automaatrežiimid

	Auto- maatne 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
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiirus-
se vastavalt automaatrežiimile.

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

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

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu .
4. Vajutage paar korda nuppu , kuni  hakkab tööle.
5. Vajutage taimer nuppu , et valida automaatrežiim.



Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerige 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 vajutate nuppu , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutate nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

Valgusti aktiveerimine

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



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

7. NÕUANDED JA SOOVITUSED



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli koosinõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
 - Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistamistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude

hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Mõõda töötamise ajal



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

Kööginõuga seotud helid:

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

Pliidiga seotud helid:

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

7.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

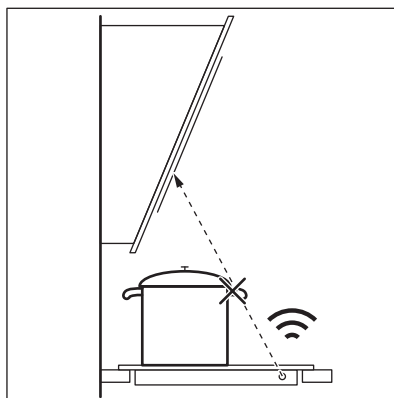
Kuumuse re-guleerimine	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2 - 3	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage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

7.5 Näpunäited Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

Õhupuhasti pilt on illustratiivne.





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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiате meie toodete veebisaidilt. Seda funktsiooni kasutavad AEG õhupuhastid peavad olema varustatud sümboliga .

8. PUHASTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Ärge kasutage induktsiooniga kokkusoimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad kahjustada pliidiplaadi pinda või raskendada selle puhastamist.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinna ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.
- Oodake, kuni pliidiplaat on maha jahtunud ning puhastage pinda pehme lapi, sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Puhastage ringjate liigutuste ja mõõduka survega. Pühkige klaasipind mikrokiudlapiga kuivaks.



HOIATUS!

Ärge kasutage klassikalist kollast ja rohelist käsna, kuna selle kõval kihil olevad alumiiniumosakesed võivad klaasi kahjustada ja muuta selle värvi.



Muude kui soovitatud tööriistade kasutamine on ebaefektiivne ja võib klaaspinna kahjustada või värvi muuta.

8.2 Pliidi klaaspinna puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikiga plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Läikiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.
- **Eemaldage püsivad jäljed ja plekid:** parimate tulemuste saavutamiseks kasutage MATT CARESeda tüüpi pindadele mõeldud pliidi puhastusvahendit või muud kergelt abrasiivset puhastuspiima (nt Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ärge kasutage läikivate pindade jaoks tavalisi pliidi puhastusvahendeid (nt VitroCare®). Kandke puhastusvahend määrdundud pinnale ja laske toimida 5 min. Puhastage pinda õrnalt tavalise mittekrimustava käsnaga, millel on (tavaliselt sinine) küürimis padi. Korrake, kuni plekke pole enam näha. Eemaldage pinnalt pesuvahendi jäägid ja pühkige pind mikrokiudlapiga kuivaks.

9. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaati uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Paus".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt 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 õhupuhaastit käsi.
Automaatne kuumutamine ei tööta.	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Kui puudutate paneeli anduralsid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
 lülitub sisse.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
 lülitub sisse.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kõõginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktsoonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist „Nõuanded ja soovitused“.
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kõõginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
 ja number lülituvad sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et

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

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel TO64IC0FIT
Tüüp 61 B4A 00 AA
Induktsioon
Seerianumber
AEG

Tootekood (PNC) 949 493 086 00
220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Valmistatud: Rumeenia
7.2 kW



10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3700	10	180 - 210
Vasak tagumine	1800	2800	10	145 - 180
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	2300	3200	10	145 - 265

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

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt

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

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

Mudeli tunnus	TO64IC0FIT	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	P 26.5 cm L 17.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.

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 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

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

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

12. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid,

mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	155
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	158
3. INSTALLATION.....	160
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	163
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	164
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	165
7. CONSEILS.....	170
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	173
9. DÉPANNAGE.....	174
10. DONNÉES TECHNIQUES.....	176
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	176
12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	177

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

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

2.5 Service

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

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-

vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

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

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

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

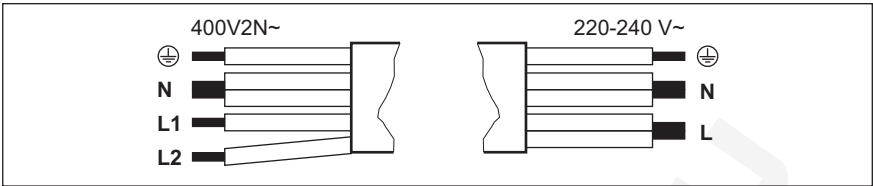
ATTENTION!

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

Raccordement monophasé

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

- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



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

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

- Nettoyez les rainures du plan de travail.
- Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
- Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
- Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.5 Installation du joint - Installation superposée

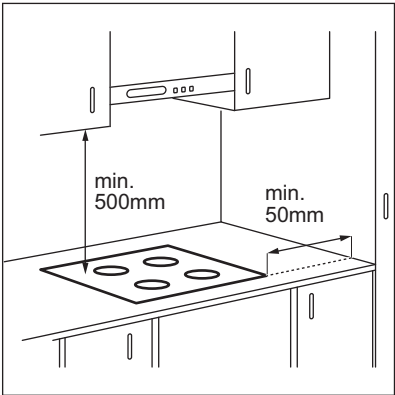
- Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
- Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint

se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

- Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
- Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.6 Assemblage

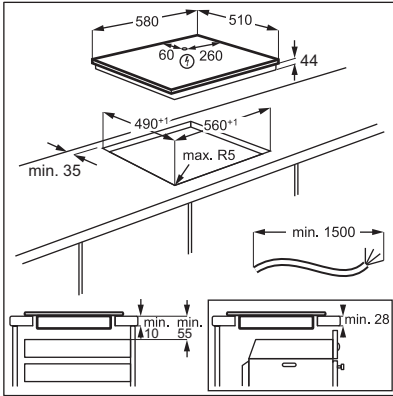
Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



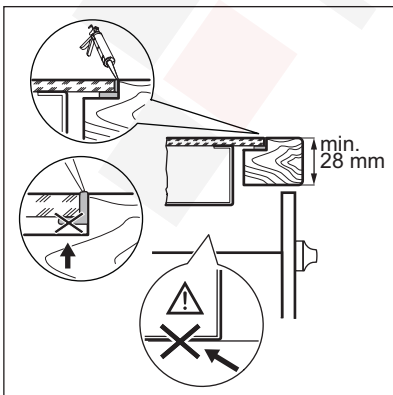
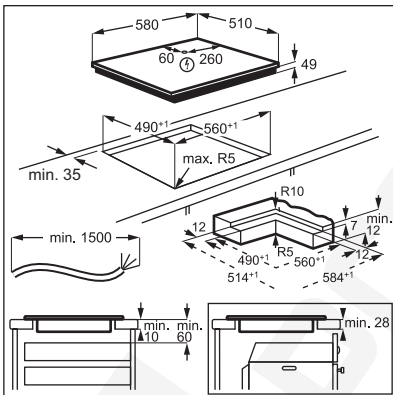
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



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

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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

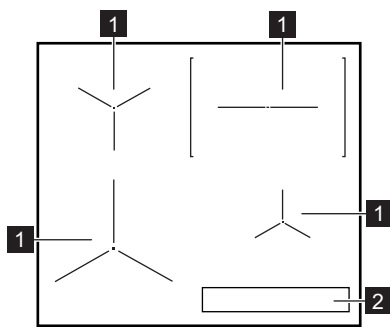
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



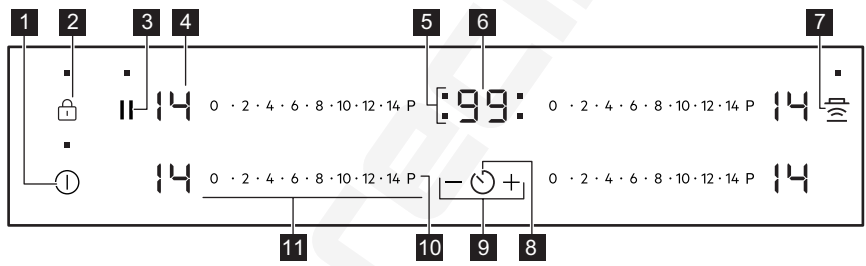
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



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

4.2 Configuration du bandeau de commande



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

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1 ①	En fonctionnement/A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 🔒	Touches Verrouil/ Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
7		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
8		-	Pour choisir la zone de cuisson.
9		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		PowerBoost	Pour activer la fonction.
11	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est activée.
	La fonction Pause est activée.
	La fonction Montée en température automatique est activée.
	PowerBoost est activé.
+ chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): Poursuivre cuisson / Maintien au chaud / Chaleur résiduelle.
	Dispositif de sécurité enfant / Touches Verrouil est activé.
	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

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

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

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. ou apparaît.

4. Appuyez sur la touche . P72 apparaît.
5. Appuyez sur $- / +$ du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

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

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de

cuisson. Au bout d'un certain temps, le  s'allume et la plaque de cuisson s'éteint.

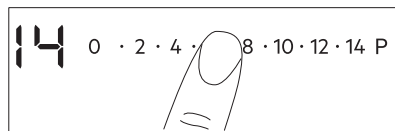
La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

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

6.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



6.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!

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

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

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

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

6.5 Utilisation des zones de cuisson

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



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

6.6 Montée en température automatique

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



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

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

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.7 PowerBoost

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.8 Minuteur

• Minuteur à rebours

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

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

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

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

Pour voir le temps restant :

appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier le temps :

appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le temps restant est de 00. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

• CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement

de la zone de cuisson : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  puis appuyez sur  ou . L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

• Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de chauffe indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et 00 clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



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

6.9 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction : appuyez sur **||**.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.10 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur **🔒**.

🔒 s'allume pendant 4 secondes. Le timer reste allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **🔒**. Le niveau de cuisson précédent s'affiche.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.11 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec **⏻**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **🔒** pendant 4 secondes. **🔒** s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur **⏻**.

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec **⏻**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **🔒** pendant 4 secondes. **🔒** s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur **⏻**.

Pour remplacer la fonction pendant un seul temps de cuisson : activez la plaque de cuisson avec **⏻**. **🔒** s'allume. Appuyez sur **🔒** pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de

cuisson en appuyant sur **⏻**, la fonction est à nouveau activée.

6.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **⏻** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **🔒** pendant 3 secondes. **🔒** ou **🔒** apparaît. Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **🔒** - les signaux sonores sont désactivés
- **🔒** - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **🔒**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **⏻**
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

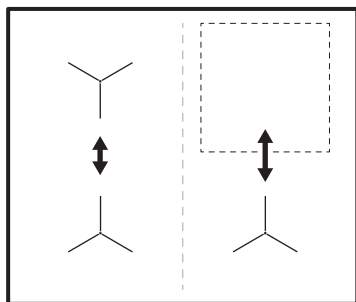
6.13 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de (3700 W). Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.

- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6.14 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



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

Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La

table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

Modifier du mode automatique

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur  lorsque la plaque de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du

ventilateur. Lorsque vous appuyez sur  la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

7. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



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

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

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » >

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).

- Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température

Utilisez pour :

Durée (min)

Conseils



Gardez au chaud les aliments cuits.

si nécessaire

Placez un couvercle sur le récipient.

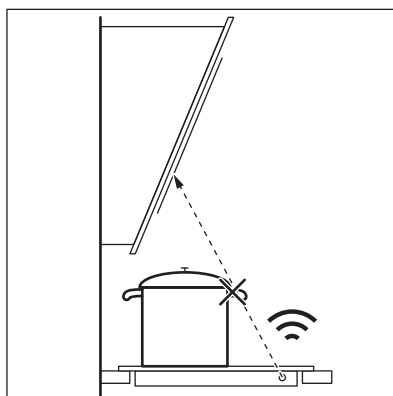
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.





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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-

vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.



Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

8.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
- **Éliminer les marques et taches persistantes** : pour de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la

surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus

visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

9. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob®Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
F s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la plaque de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de

garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le manuel d'entretien.

10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle TO64IC0FIT
Type 61 B4A 00 AA
Induction
Numéro de série
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Roumanie
7.2 kW


10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3700	10	180 - 210
Arrière gauche	1800	2800	10	145 - 180
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3200	10	145 - 265

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

Identification du modèle	TO64IC0FIT
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	18.0 cm
	Avant droite	14.5 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26.5 cm l 17.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	178.4 Wh/kg
	Arrière gauche	184.9 Wh/kg
	Avant droite	183.2 Wh/kg
	Arrière droite	184.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

11.3 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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



კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	178
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	181
3. მონტაჟი.....	184
4. პროდუქტის აღწერა.....	187
5. პირველად გამოყენებამდე.....	188
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	189
7. მინიშნებები და რჩევები.....	194
8. მოვლა და დასუფთავება.....	197
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	198
10. ტექნიკური მონაცემები.....	201
11. ენერგოეფექტურობა.....	201
12. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	202

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ

დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული, საჭიროებისამებრ, ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადტანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებული ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:

- ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრძელების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.

- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ზრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სპენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ზედაპირად და არ მოათავსოთ საკვები მასთან პირდაპირ კონტაქტში.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაიბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხედდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმიინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გაზურეულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდლებად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსაწურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.

- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.6 განკარგვა

გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ქურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ.

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი

სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!

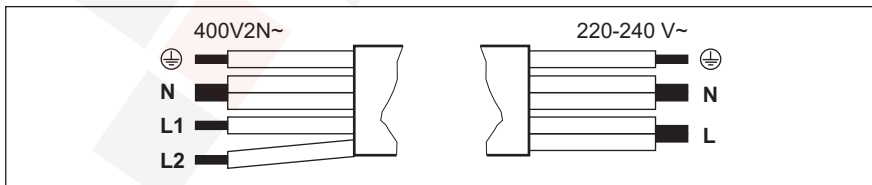
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

⚠ სიფრთხილე!

სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~

ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~

5x1,5 8მ² ან 4x2,5 8მ²

5x1,5 8მ² ან 3x4 8მ²



მწვანე - ყვითელი



მწვანე - ყვითელი

ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~		ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~	
5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²		5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²	
N	ლოურჯი და ლურჯი	N	ლოურჯი და ლურჯი
L1	შავი	L	შავი და ყავისფერი
L2	ყავისფერი		

3.4 პლომბის დამაგრება – ინტეგრირებული მონტაჟი

1. სამუშაო ზედაპირზე ნარანდების გაწმენდა.
2. გაჭერით მოწოდებული 3x10 მმ პლომბის ზოლი ოთხ ზოლად. ზოლების სიგრძე ნარანდების სიგრძის ტოლი უნდა იყოს..
3. მოჭერით ზოლების ბოლოები 45° კუთხით. ისინი ნარანდების კუთხეებში ზუსტად უნდა ჯდებადეს.
4. დამაგრეთ ზოლები ნარანდებზე. არ დაჭიმოთ ზოლები. არ გადააბათ ზოლების ბოლოები ერთმანეთზე.

ქურის აწყობის შემდეგ, დალუქეთ შუშის კერამიკასა და სილიკონიან სამუშაო ზედაპირს შორის დარჩენილი ღია სივრცე. დარწმუნდით, რომ შუშის კერამიკის ქვეშ სილიკონი არ ხვდება.

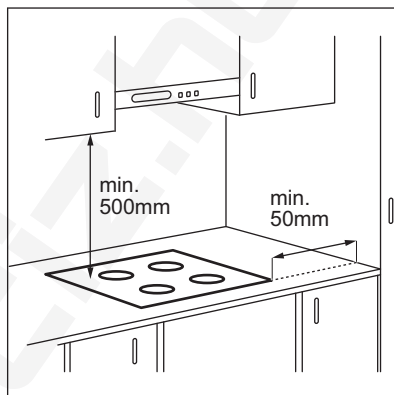
3.5 პლომბის მიმაგრება – ზედაპირზე დაყენება

1. გაწმინდეთ ამოჭრილი სივრცის გარშემო სამუშაო ზედაპირი.
2. მიამაგრეთ მოწოდებული 2x6 მმ მამჭიდროვებლის ზოლი ქურის ქვედა კიდეზე, შუშის კერამიკის გარე კიდის გასწვრივ. არ დაჭიმოთ. დარწმუნდით, რომ მამჭიდროვებლის ზოლის ბოლოები ქურის ერთი მხარის შუაშია მოთავსებული.
3. დაამატეთ რამდენიმე მილიმეტრი იმ სიგრძეს, სადაც შეგიძლიათ მოჭრათ პლომბის ზოლი.
4. შეაერთეთ პლომბის ზოლის ორი ბოლო ერთმანეთთან.

3.6 აწყობა

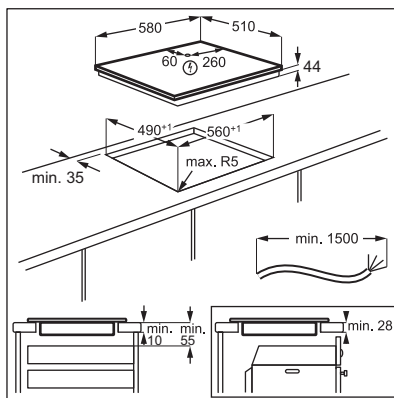
თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ

მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.

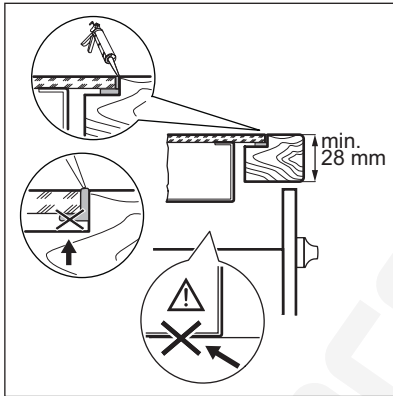
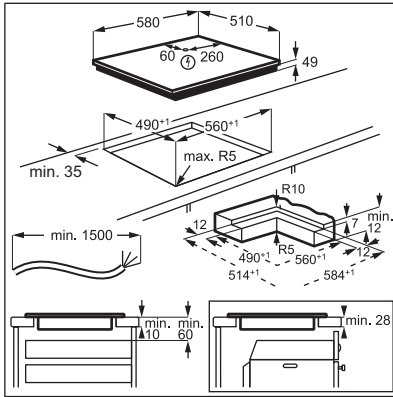


თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.

ზედაპირზე დაყენება



ინტეგრირებული დაყენება



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ჭურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ჭურის გამფრქვევი მოწყობილობა“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.



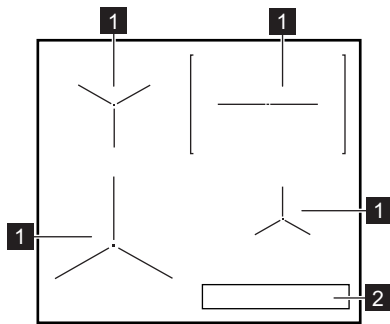
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



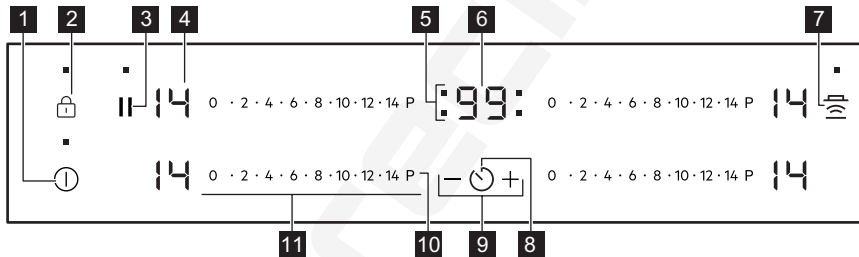
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი

4.2 მართვის პანელი განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
1 ①	ჩართვა / გამორთვა	ჭურის გასააქტიურებლად დეაქტივირებისათვის.
2	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
3	პაუზა	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
4 -	სითბოს პარამეტრების დისპლეი	სითბოს პარამეტრის საჩვენებლად.
5 -	საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები	იმისათვის, რომ აჩვენოს, თუ რომელი ზონისთვის ნიშნავთ დროს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
6	-	ტაიმერის დისპლეი
7		Hob Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	მართვის ზოლი

4.3 გაცხელების პარამეტრის აჩვენებს

დისპლეის	აღწერა
	საქმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.
	საქმლის მომზადების ზონა მუშაობს.
	პაუზა მუშაობს.
	ავტომატური გაცხელება მუშაობს.
	PowerBoost მუშაობს.
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
/ /	OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.
	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.
	კონფორზე შეუფერებელი ან ძალიან პატარა ჭურჭელი ან ჭურჭელი არ არის.
	ავტომატური გათიშვა მუშაობს.

5. პირველად გამოყენებამდე

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად.

ქურა ნაგულისხმევად დაყენებულია მაქსიმალურ სიმძლავრეზე.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

1. გამოერთეთ ქურა.
2. ხანგრძლივად დააჭირეთ ლილავს ① 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.

3. ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს **Ⓜ** 3 წამით. **Ⓜ** ან **Ⓜ** გამოჩნდება.

4. დააჭირეთ ღილაკს **Ⓜ**. P72 გამოჩნდება.

5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს **— / +** სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

სიმძლავრის დონეები

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

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

6. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფრთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ **Ⓜ**-ს ჭურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოახდენს ჭურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ჭურის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭირი და სხვ.). გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ჭურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუღილისას წყალი ამოშრება). ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.
- იყენებთ არასწორ სამზარეულოს ჭურჭელს. სიმბოლო **F** გამოჩნდება და საჭმლის მომზადების ზონა 2 წუთის შემდეგ ავტომატურად დეაქტივირდება.

- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

გარკვეული დროის შემდეგ **Ⓜ** ჩაირთვება და ჭურა დეაქტივირდება.

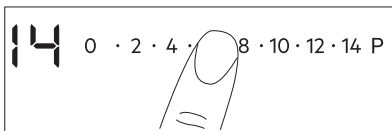
დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ჭურის დეაქტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დეაქტივირდება
Ⓜ , 1 - 3	6 საათის შემდეგ
4 - 7	5 საათის შემდეგ
8 - 9	4 საათში
10 - 14	1,5 საათის შემდეგ

6.3 გაცხელების პარამეტრი

დააყენეთ ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი:

შეეხეთ მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრს ან გადაუსვით თითი მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრამდე.



6.4 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

 მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამაჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

 - საკვების მომზადების გაგრძელება,

 - სითბოს შენარჩუნება,

 - ნარჩენი სითბო.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩაერთოს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

6.5 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.



ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურჭლისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

6.6 ავტომატური გაცხელება

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია გაცხელების სასურველი პარამეტრის უფრო მოკლე დროში მისაღებად. როდესაც ფუნქცია ჩართულია, კონფორი დასაწყისში უმაღლეს პარამეტრზე მუშაობს და შემდეგ მუშაობას გაცხელების სასურველ პარამეტრზე აგრძელებს.



ფუნქციის გასააქტიურებლად, საჭმლის მომზადების ზონა ცივი უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის ამ

ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ **P**  (სიმბოლო გამოჩნდება). მყისიერად შეეხეთ გაცხელების სასურველ

პარამეტრს. 3 წამის შემდეგ  სიმბოლო გამოჩნდება.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.7 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის ამ ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ **P**.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

6.8 ტაიმერი

• უკუთვლითი ტაიმერი

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმზურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

ფუნქციის გასაქტიურებლად: შეეხეთ **+** ტაიმერს დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

დარჩენილი დროის სანახავად: შეეხეთ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

დროის შესაცვლელად: შეეხეთ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. შეეხეთ **+** ან **-**.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ დილაკს საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ დილაკს **-**. დარჩენილი დროის უკუთვლა მოხდება **00**-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.



როცა დრო ამოიწურება, ჩაირთვება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და **00** აციმციმდება. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

ხმის გამოსართველად: შეეხეთ .

• CountUp Timer

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ საჭმლის მომზადების ხანგრძლივი ზონის მუშაობის მონიტორინგისთვის.

საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

ფუნქციის გასაქტიურებლად: შეეხეთ ტაიმერის **-**ს. **CP** გამოჩნდება. დროის ათვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. ეკრანის გადართვა მოხდება **CP** და უკუათვლის დრო (წუთებში).

იმის სანახავად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს საჭმლის მომზადების ზონა:

შეეხეთ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს, თუ რამდენ ხანს მუშაობს ზონა.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ დილაკს და შემდეგ შეეხეთ დილაკს **+** ან **-**. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

• წუთების შემსენებელი

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმზურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს .

ფუნქციის გასაქტიურებლად: შეეხეთ და შემდეგ შეეხეთ **+** ან **-** ტაიმერზე დროის დასაყენებლად. როცა დრო ამოიწურება, ჩაირთვება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და **00** აციმციმდება.

ხმის გამოსართველად: შეეხეთ ①.



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

6.9 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:
დააჭირეთ ღილაკს ||.

Ⓜ ასო გამოჩნდება. სიმზურვალის პარამეტრი შემცირდება 1-მდე.

2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს ||.
წინა გაცხელების პარამეტრი გამოჩნდება.

6.10 დაბლოკვა

შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი კონფორების მუშაობის განმავლობაში. ამით აიცილებთ გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ გაცხელების პარამეტრი დააყენეთ.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ①-ს. ② გამოჩნდება 4 წამის განმავლობაში. ტაიმერი ჩართული რჩება.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ ①. გაცხელების წინა პარამეტრი გაჩნდება.



ჭურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

6.11 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია აღკვეთს ჭურის შემთხვევით მუშაობას.

ფუნქციის ჩასართავად: გაააქტიურეთ ჭურა ①-ით. ნუ დააყენებთ გაცხელების

პარამეტრს. შეეხეთ ①-ს 4 წამის მანძილზე. ② გამოჩნდება. გამორთეთ ჭურა შემდეგით ①.

ფუნქციის გასათიშად: გაააქტიურეთ ჭურა ①-ით. ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ ①-ს 4 წამის მანძილზე. ② გამოჩნდება. გამორთეთ ჭურა შემდეგით ①.

ფუნქციის გაუქმება მხოლოდ ერთი მომზადებისთვის: გაააქტიურეთ ჭურა ①-ით. ② გამოჩნდება. შეეხეთ ①-ს 4 წამით. დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამში. შეგიძლიათ ამუშაოთ ჭურა.

როდესაც ჭურას გამორთავთ შემდეგით ① ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

6.12 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

გამორთეთ ჭურა. შეეხეთ ① 3 წამის მანძილზე. ეკრანი ირთვება და ითიშება. შეეხეთ ① 3 წამის მანძილზე. ② ან ③

გაჩნდება. შეეხეთ ტაიმერს +
შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:

- ③ - ხმები გათიშულია
 - ② - ხმები ჩართულია
- თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად, დაიცადეთ სანამ ჭურა ავტომატურად დეაქტივირდება.

როცა ფუნქცია დაყენებულია ③ თქვენ გაიგონებთ ხმებს, მხოლოდ მაშინ, როცა:

- თქვენ ხეობით ①
- წითლების შემსხენებელი ქვემოთ ჩამოვა
- უკუთვლითი ტაიმერი ქვემოთ ჩამოვა
- თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ რაღაცას.

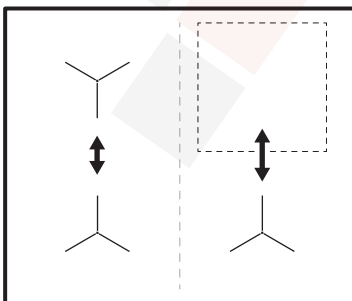
6.13 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მონმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ჭურა სახლის ინსტალაციის

დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა (3700 ვტ). თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- საკვების მომზადების ბოლოს არჩეული ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. მოცემული ნარჩენი სიმძლავრე არჩევანის უკუთანამიმდევრობით განაწილება მანამდე აქტივირებული საკვების მომზადების ზონებში..
- შემცირებული სიმძლავრის ზონებში გაცხელების პარამეტრების დისპლეიზე თავდაპირველად არჩეული გაცხელების პარამეტრი შემცირებული გაცხელების პარამეტრით ჩანაცვლდება.
- დაიცადეთ, სანამ დისპლეი ციმციმს არ შეწყვეტს ან შეამცირებს საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეულ გაცხელების პარამეტრს. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



6.14 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. როგორც ქურას, ასევე გამწოვს აქვს ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. ასევე, შეგიძლიათ ქურიდან მექანიკურად აამუშავოთ ვენტილატორი.



გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა თავიდანვე აქტივირებულია. თუ ის გამორთულია, გააქტიურეთ ის ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა

ფუნქციის ავტომატური მუშაობისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურა, თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ქურის ამუშავებისას. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომატური განათება	დუდილი ი ¹⁾	შეწვა ²⁾
H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა
H2 ³⁾	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2

	ავტომატური განათება	დუღილი ი ¹⁾	შეწვა ²⁾
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3

1) ქურა ამოიწვობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიწვობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ აის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. გამორთეთ ქურა.
2. დააჭირეთ ①-ს 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ ②-ს 3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს ③ რამდენჯერმე, სანამ H ჩაირთვება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს +, რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.



გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძელზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაზე შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს ③, როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით ③ თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ ③ თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს ③.



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

განათების გააქტიურება

თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითშება.

7. მინიშნებები და რჩევები



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- ჭურჭლის პანელის ზედაპირზე დადებაზე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიაღოთ ჭურჭელი მიწის კიდეებსა და კუთხეებზე, რადგან მიწის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (წარმოებლის მიერ გაცემებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ჭურჭლისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების

მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.

- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სიბოთის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).

- მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამოიმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
- უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ჭურჭის ფუნქციები.



იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

7.2 ხმაური მუშაობის დროს



ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).

- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნი: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ჭურასთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

7.3 Ōko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გამორთულია უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის

გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

7.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.



ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
☐ - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებთ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 3	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, მოკოლადი, ყელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიეთ.
2 - 3	გამკრევეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მომზადეთ დაგებული სახურავით.
3 - 5	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარმად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითბე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
5 - 7	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
7 - 9	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
7 - 9	მომზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითბე და სხვა ინგრედიენტები.
9 - 12	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებთ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.

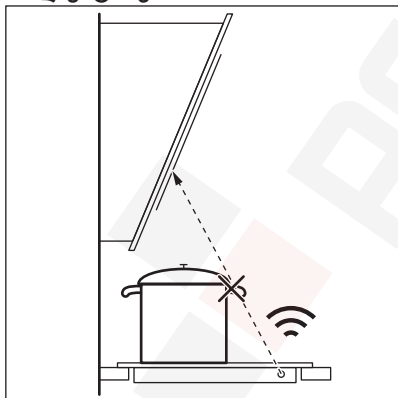
სიმწურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
12 - 13	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
14	ააღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
P	ააღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

7.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიაწვებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ქურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენები გამწოვი წარმოდგენილია მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით ამ ფუნქციით მომუშავე ღუმლის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. ამ ფუნქციით მომუშავე AEG გამწოვებს უნდა ჰქონდეთ აღნიშნული სიმბოლო .

8. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.

- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საკმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდულებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.
- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საკმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი. ასეთმა მასალამ შეიძლება დააზიანოს ჭურის ზედაპირი ან გაართულოს მისი გასუფთავება.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ჭურის ზედაპირზე.
- დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი დამატებითი ხელსაწყო სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ჭურის გაგრილებას და გაწმინდეთ ზედაპირი რბილი ჩვრით და ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით და თბილი წყლით. გაწმინდეთ წრიული მოძრაობებით და ზომიერი ზეწოლით. გაამშრალეთ ზედაპირი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი.

გარფთხილება!

არ გამოიყენოთ კლასიკური ყვითელი და მწვანე ღრუბელი, რადგან მის მყარ შრეზე არსებულმა ალუმინის ნაწილაკებმა შეიძლება მინის ზედაპირი დააზიანოს ან გააუფერულოს.



რეკომენდებისგან განსხვავებული ხელსაწყოების გამოყენება არ იქნება ეფექტური და მათ შეიძლება მინის ზედაპირი დააზიანონ ან გააუფერულონ.

8.2 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის მინის ზედაპირი

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და გამოიჩინეთ, სიფრთხილზე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.
- **მოაშორეთ ჭურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. გაწმინდეთ ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მბზინავი ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნაზავი.
- **მოაცილეთ გამჯდარი ლაქები:** საუკეთესო შედეგების მისაღებად, გამოიყენეთ MATT CARE ჭურის საწმენდი საშუალება, რომელიც გათვალისწინებულია ამ ტიპის ზედაპირისთვის ან ნებისმიერი ზომიერად აბრაზიული საწმენდი რძე (მაგ. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). არ გამოიყენოთ პრიალა ზედაპირების ჭურის საწმენდი სტანდარტული საშუალებები (მაგ. VitroCare®). დალაქული ზედაპირის გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი საშუალება და დატოვეთ გასაჟღენთად 5 წთ-ით. ფრთხილად გაფხიკეთ ზედაპირი ჩვეულებრივი ღრუბლით, რომელიც არ ტოვებს ნაკაწრებს ჩვეულებრივი (როგორც წესი, ლურჯი) საფხეკი ბალიშით. გაიმეორეთ ლაქების გაქრობამდე. მოაცილეთ ნებისმიერი ნარჩენი სარეცხი საშუალება ზედაპირიდან და გაწმინდეთ მშრალი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი.

9. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
თქვენ ვერ გაააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	ჭურა არ არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან ან ის არასწორადაა დაკავშირებული.	შეამოწმეთ, არის თუ არა ჭურა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
	მცველი გადამწყვდია.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი რამდენჯერმე გადაიწვა, მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე.	ხელახლა ჩართეთ ჭურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშაობს.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცნიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
თქვენ გესმით უწყვეტი სიგნალის ხმა.	ელექტრული შეერთება არასწორია.	გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. ჭურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი გაცხელების ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
Hob®Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ჭვავს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ჭვავი, შეცვალეთ კონფორი ან ხელით ამუშავეთ ხუფი.
ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.	დაყენებულია ყველაზე მაღალი ტემპერატურა.	გაცხელების ყველაზე მაღალი ტემპერატურას აქვს იგივე სიმძლავრე, რაც ფუნქციას.
	ზონა ცხელია.	აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.
გაცხელების პარამეტრი იცვლება ორ დონეს შორის.	კვების მენეჯმენტი მუშაობს.	იხილეთ "ყოველდღიური გამოყენება".

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორერზე, თუ შესაძლებელია.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
L სიმბოლო.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
F სიმბოლო.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე.
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორერის შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხ. „მინიმუმები და რჩევები“.
	სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი. გაეცანით „ტექნიკური მონაცემები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკური მონაცემები" > "საკვების მომზადების ზონების მანძილზე").
E და რიცხვი აისახება.	კონფორში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

9.2 თუ ვერ პოულობთ გადაწყვეტის გზას...

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შეატყობინეთ ტექნიკური ფირფიტის მონაცემები. ასევე, მიაწოდეთ სამციფრიანი კოდი მინა კერამიკისთვის (ის განთავსებულია შუშის ზედაპირის კუთხეში) და ასახული შეცდომის შესახებ

შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ ჭურა სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მომსახურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია სერვისის წიგნში.

10. ტექნიკური მონაცემები

10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი TO64IC0FIT

ტიპი 61 B4A 00 AA

ინდუქცია

სერიული ნომერი

АЕG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 493 086 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 - 60 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: რუმინეთი

7.2 კვტ



10.2 კონფორმის სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3700	10	180 - 210
მარცხენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	2300	3200	10	145 - 265

კონფორმის სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი,

რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ (EU) No 66/2014-ის მიხედვით

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

მოდელის იდენტიფიკაცია	TO64IC0FIT	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	18.0 სმ
	მარჯვენა წინა	14.5 სმ

საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა უკანა	L 26.5 სმ W 17.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	178.4 ვტსთ/კგ 184.9 ვტსთ/კგ 183.2 ვტსთ/კგ 184.9 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომომხმარება (EC electric hob)		182.9 ვტსთ/კგ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.

- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

11.3 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის მიხედვით

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომომხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

12. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	203
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	206
3. MONTAGE.....	208
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	211
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	212
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	213
7. HINWEISE UND TIPPS.....	218
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	221
9. FEHLERBEHEBUNG.....	222
10. TECHNISCHE DATEN.....	224
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	224
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	225

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet aufgedruckt ist.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F der Temperaturen von 90 °C oder mehr standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠ VORSICHT!

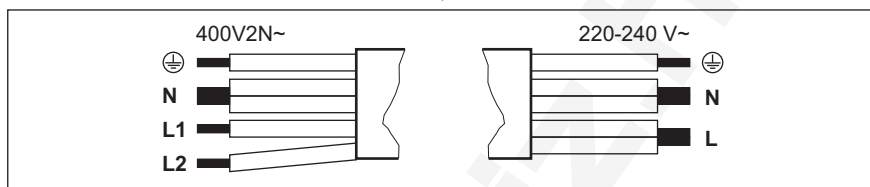
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²	
	Grün – gelb		Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun		

3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

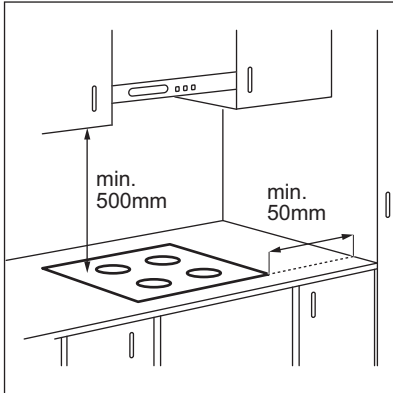
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

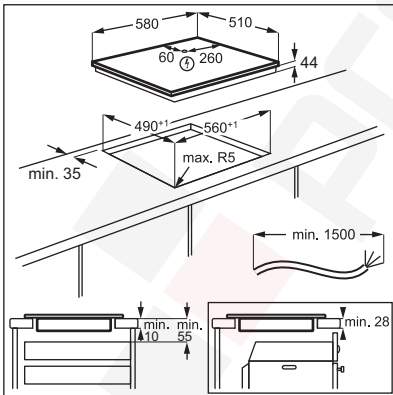
3.6 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

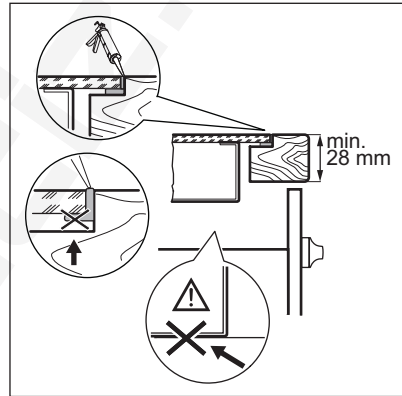
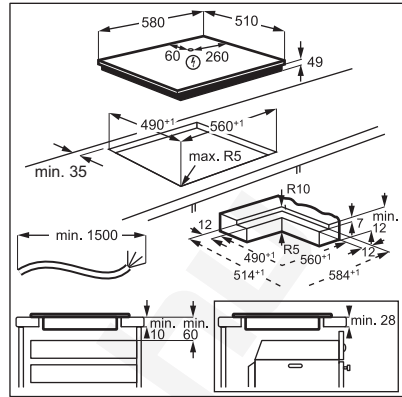


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFSATZINSTALLATION



INTEGRIERTE MONTAGE



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

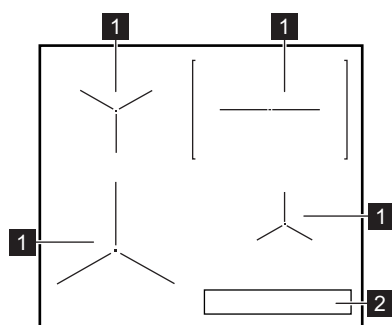


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihre AEG Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



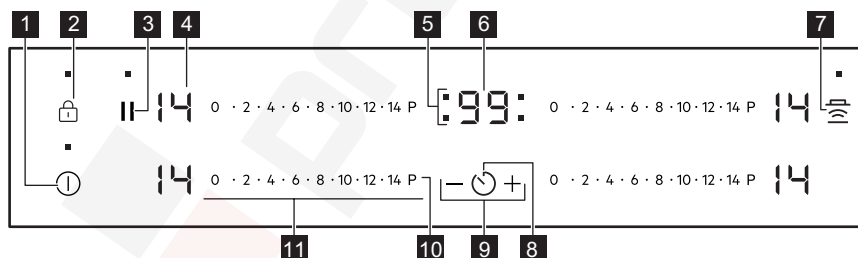
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1 ①	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 🔒	Sperren / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
4	-	Kochstufenanzeige
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers
6	-	Timer-Anzeige
7		Hob²Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Einstellskala

4.3 Kochstufenanzeigen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
 	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.
	Automatisches Aufheizen in Betrieb.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
  	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weiter kochen/warmhalten/Restwärme.
	Sperrern/ Kindersicherung ist in Betrieb.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.  oder  werden angezeigt.
4. Drücken Sie . P72 erscheint.
5. Drücken Sie  /  des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden. Das Symbol  erscheint und die Kochzone schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit erscheint  und das Kochfeld schaltet sich aus.

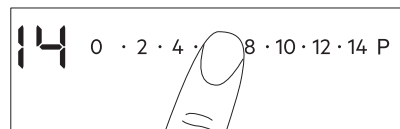
Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
 , 1 – 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

6.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠️ WARNUNG!

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie diese nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.5 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

6.6 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P** ( leuchtet auf). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden ( leuchtet auf).

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.7 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**.  leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.8 Timer

• Countdown-Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.

So stellen Sie die Kochzone ein: Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige einer Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

So sehen Sie die verbleibende Zeit:

Berühren Sie , um die Kochzone einzustellen. Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Zum Ändern der Zeit: Stellen Sie mit  die Kochzone ein. Berühren Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie , um die Kochzone einzustellen, und berühren Sie dann . Die Restzeit wird heruntergezählt auf **00**. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .

• CountUp Timer

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

So stellen Sie die Kochzone ein: Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige einer Kochzone erscheint.

Zum Einschalten der Funktion: Berühren Sie  des Timers.  erscheint. Wenn die Anzeige der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

So sehen Sie, wie lange die Kochzone in

Betrieb ist: Berühren Sie , um die Kochzone einzustellen. Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt an, wie lange die Zone bereits in Betrieb ist.

So deaktivieren Sie die Funktion: Berühren Sie  und dann  oder . Die Anzeige der Kochzone erlischt.

• Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Anzeige für die Heizstufe zeigt  an.

Um die Funktion zu aktivieren: Tippen Sie auf  und dann auf  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

6.9 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Zum Ausschalten der Funktion:

Drücken Sie **||**.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

6.10 Sperren

Sie können das Bedienfeld während des Betriebs der Kochzonen sperren. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Um die Funktion zu aktivieren: tippen Sie bitte auf **⏸** **L** erscheint 4 Sekunden lang. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **⏸**. Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie mit **⏸** das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang **⏸** **L** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** aus.

Zum Ausschalten der Funktion: Schalten Sie mit **⏸** das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang **⏸** **Q** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** aus.

Zur Umgehung der Funktion für nur eine

Garzeit: Schalten Sie mit **⏸** das Kochfeld ein. **L** leuchtet auf. Berühren Sie **⏸** 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit **⏸** ausgeschaltet wird.

6.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie

⏸ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein-

und ausgeschaltet. Berühren Sie **⏸** 3

Sekunden lang. Es wird **⏸** oder **⏸**

angezeigt. Berühren Sie **+** des Timers zum Auswählen von:

- **⏸** - der Signalton ist ausgeschaltet
- **⏸** - der Signalton ist eingeschaltet
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf **⏸** eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

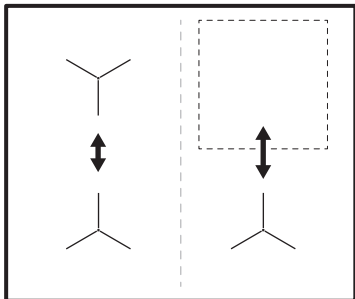
- Bei der Berührung von **⏸**
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6.13 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.

- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.14 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Ventilators wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Ventilator auch manuell vom Kochfeld bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist die Fernsteuerung werkseitig eingeschaltet. Falls sie abgeschaltet ist, schalten Sie sie ein, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des

Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Ventilators an.

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H4	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H5	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 2
H6	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 2	Ventilatorgeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Ventilator und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken für 3 Sekunden. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken für 3 Sekunden.
4. Drücken ein paar Mal, bis aufleuchtet.
5. Drücken des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.



Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Ventilator automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Um dies zu tun, drücken Sie  wenn das Kochfeld aktiv ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Ventilatorgeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit um eins. Wenn Sie ein intensives Niveau erreichen und  wieder drücken, stellen Sie die Lüfterdrehzahl wieder

auf 0 ein, wodurch der Haubenlüfter deaktiviert wird. Drücken Sie , um den Lüfter mit Lüftergeschwindigkeit 1 erneut zu starten.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

7. HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab.

Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Kochfeldbezogene Geräusche:**
- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
 - Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
 - Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

7.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

7.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
- 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.

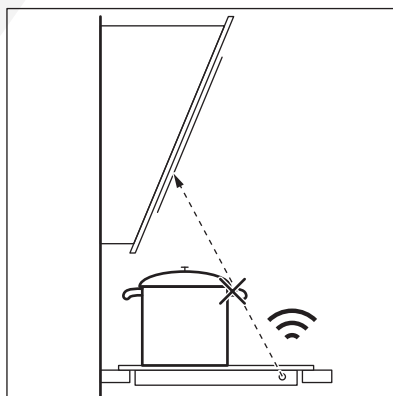
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertigerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

7.5 Hinweise und Tipps für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob®Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer

Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

8. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Kochfeldoberfläche beschädigen oder die Reinigung erschweren.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem weichen Tuch und einem Geschirrspülmittel mit warmem Wasser durch. Reinigen Sie mit kreisenden Bewegungen undmäßigem Druck. Wischen Sie die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.

WARNUNG!

Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.



Die Verwendung anderer als der empfohlenen Werkzeuge ist wirkungslos und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.

8.2 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.
- **Hartnäckige Flecken und Verschmutzungen entfernen:** Für beste Ergebnisse verwenden Sie MATT CARE Kochfeldreiniger, der speziell für diese Art von Oberfläche geeignet ist, oder jede andere mild scheuernde Reinigungsmilch (z. B. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Verwenden Sie keine handelsüblichen Kochfeldreiniger für glänzende Oberflächen (z. B. VitroCare®). Das Reinigungsmittel auf die verschmutzte Oberfläche auftragen und für 5 Min einwirken lassen. Die Oberfläche vorsichtig mit einem handelsüblichen, kratzfreien Schwamm und einem (üblicherweise blauen) Scheuerschwamm abreiben. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind. Entfernen Sie eventuelle Reinigungsmittelreste von der Oberfläche

und wischen Sie sie mit einem Mikrofasertuch trocken.

9. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Leistungsbegrenzung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an.

Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht

kostenlos, auch nicht während der
Garantiezeit. Die Informationen über
Garantiezeitraum und autorisierte

Servicezentren finden Sie in der
Servicebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell TO64IC0FIT
Typ 61 B4A 00 AA
Induktion
Seriennummer
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Rumänien
7.2 kW



10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Vorne links	2300	3700	10	180 - 210
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3200	10	145 - 265

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von
den Daten in der Tabelle abweichen. Sie
ändert sich mit dem Material und den
Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale
Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse

Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser,
der der Größe der Kochzone entspricht (d. h.
der maximale Kochgeschirrdurchmesser in
der Tabelle). Verwenden Sie kein
Kochgeschirr, das größer als der
Durchmesser der Kochzone ist.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden
Kochzonen vorgenommen.

Modellbezeichnung	TO64IC0FIT	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	18.0 cm
	Vorne rechts	14.5 cm

Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten rechts	L 26.5 cm B 17.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	178.4 Wh/kg
	Hinten links	184.9 Wh/kg
	Vorne rechts	183.2 Wh/kg
	Hinten rechts	184.9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

11.3 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

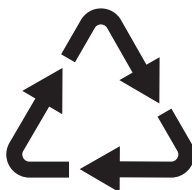


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und

Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw.

Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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 ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	227
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	230
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	232
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	235
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	237
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	237
7. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	243
8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	245
9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	246
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	249
11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	249
12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	250

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed & breakfast, αgroτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό 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 που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή εκείνα που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις

οδηγίες χρήσης, ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα είναι συμβατές με τις ηλεκτρικές ονομασίες του τροφοδοτικού.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς πολλαπλών βυσμάτων και καλώδια επέκτασης.
- 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 και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πρόσβαση στο βύσμα δικτύου μετά την εγκατάσταση.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φις.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατασφαλάκια πάνω στις

ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας και μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με αυτή.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος για να αποτρέψετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- 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 αλουμινόχαρτο 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 τα έλαια 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 ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που 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 διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων για την αποφυγή εγκαυμάτων.

- 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.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. 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 τους 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 ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

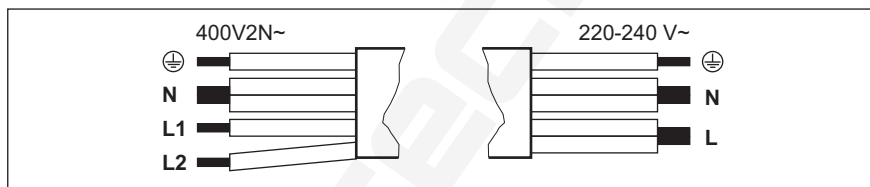


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Μονοφασική σύνδεση

1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο και το καφέ καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ και του μαύρου καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



Διφασική σύνδεση: 400 V2N~		Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ή 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ή 3x4 mm ²	
	Πράσινο - κίτρινο		Πράσινο - κίτρινο
N	Μπλε και μπλε	N	Μπλε και μπλε
L1	Μαύρο	L	Μαύρο και καφέ
L2	Καφέ		

3.4 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εντοιχισμένη εγκατάσταση

1. Καθαρίστε τις εγκοπές στον πάγκο εργασίας.
2. Κόψτε την παρεχόμενη 3x10 mm στεγανοποιητική λωρίδα σε τέσσερις λωρίδες. Οι λωρίδες πρέπει να έχουν το ίδιο μήκος με τις εγκοπές.

3. Κόψτε τις άκρες των λωρίδων υπό γωνία 45°. Θα πρέπει να ταιριάζουν στις γωνίες των εγκοπών με ακρίβεια.
4. Προσαρτήστε τις λωρίδες στις εγκοπές. Μην τεντώνετε τις λωρίδες. Μην ενώνετε τις άκρες των λωρίδων τη μια επάνω στην άλλη.
Αφού συναρμολογήσετε τις εστίες, στεγανοποιήστε το κενό που υπάρχει ανάμεσα στις υαλοκεραμικές εστίες και τον

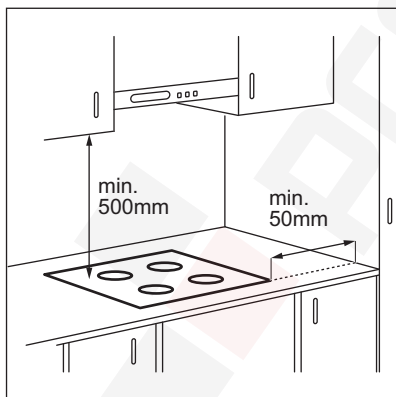
πάγκο εργασίας με σιλικόνη. Βεβαιωθείτε ότι η σιλικόνη δεν εισέρχεται κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια.

3.5 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εγκατάσταση σε πάγκο

1. Καθαρίστε τον πάγκο γύρω από την κομμένη εσοχή.
2. Τοποθετήστε την παρεχόμενη 2x6 mm λωρίδα στεγανοποίησης στην κάτω πλευρά των εστιών κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Μην την τεντώσετε. Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα της στεγανοποιητικής λωρίδας βρίσκονται στη μέση της μίας πλευράς της εστίας.
3. Προσθέστε μερικά χιλιοστά στο μήκος όταν κόβετε τη στεγανοποιητική λωρίδα.
4. Ενώστε τις δύο άκρες της στεγανοποιητικής λωρίδας.

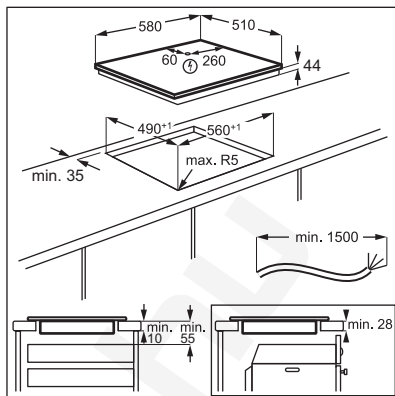
3.6 Συναρμολόγηση

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

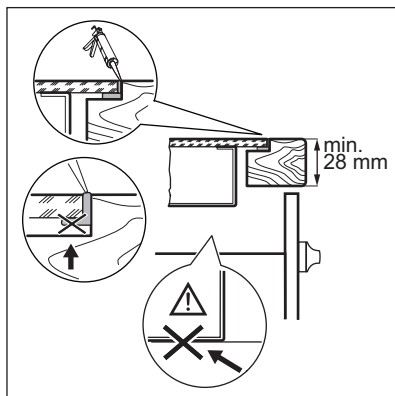
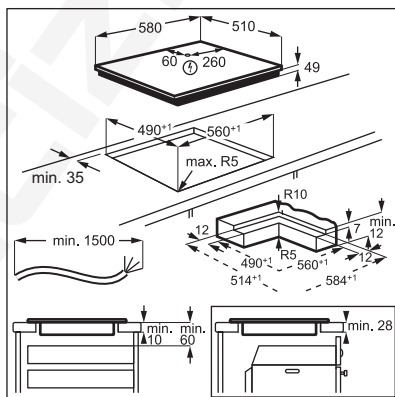


Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΠΑΓΚΟ



ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



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



Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της AEG

- Εγκατάσταση στο ίδιο επίπεδο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.



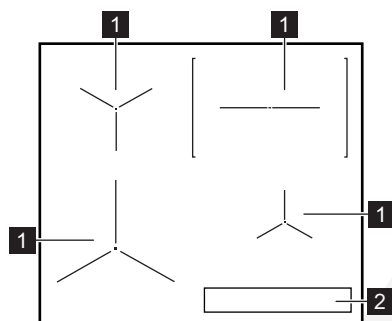
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



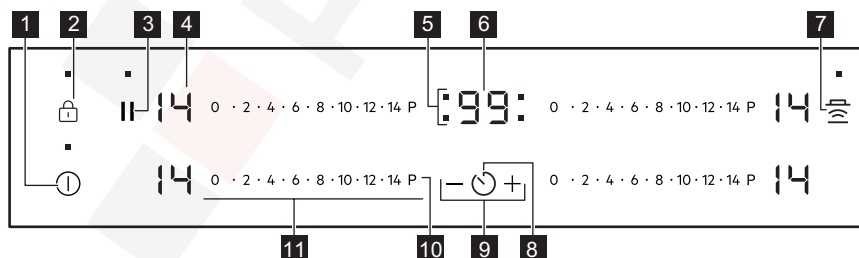
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας ελέγχου

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	Λειτουργία	Σχόλιο
1 	Έναρξη / Απενεργοποίηση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2 	Κλείδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Για κλείδωμα / ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3 	Παύση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
4 -	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
5 -	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.
6 -	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
7 	Hob*Hood	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της χειροκίνητης επιλογής της λειτουργίας.
8 	-	Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.
9 	-	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
10 	PowerBoost	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας.
11 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.

4.3 Οθόνη ρύθμισης θερμότητας

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
 	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerBoost.
 + ψηφίο	Έχει παρουσιαστεί κάποια βλάβη.
 /  / 	OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχεια μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Κλείδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά λειτουργεί.
	Λάθος ή πολύ μικρό μαγειρικό σκεύος ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Περιορισμός ισχύος

Το Περιορισμός ισχύος ορίζει πόση ισχύς χρησιμοποιείται από τις εστίες συνολικά, εντός των ορίων των ασφαλειών εγκατάστασης του σπιτιού.

Η εστία είναι ρυθμισμένη στο υψηλότερο δυνατό επίπεδο ισχύος από προεπιλογή.

Για μείωση ή αύξηση του επιπέδου ισχύος:

1. Απενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Πιέστε παρατεταμένα το  για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
3. Πιέστε παρατεταμένα το  για 3 δευτερόλεπτα.  ή  εμφανίζεται.
4. Πιέστε . P72 εμφανίζεται.

5. Πιέστε το  /  του Χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.

Επίπεδα ισχύος

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλείων.

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

6.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- μην επιλέγετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα

πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ηχητικό σήμα και 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.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη. Το σύμβολο  ανάβει η ένδειξη και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας. Μετά από λίγη ώρα  ανάβει η ένδειξη και οι εστίες απενεργοποιούνται.

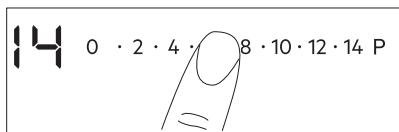
Η σχέση μεταξύ της ρύθμισης θερμοκρασίας και του χρόνου μετά τον οποίο η εστία απενεργοποιείται:

Ρύθμιση ζεστάματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
 1 - 3	6 ώρες
4 - 7	5 ώρες
8 - 9	4 ώρες
10 - 14	1,5 ώρα

6.3 Σκάλα μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος:

Αγγίξτε την μπάρα χειριστηρίων στη σωστή σκάλα μαγειρέματος ή μετακινήστε το δάχτυλό σας επάνω στην μπάρα χειριστηρίων μέχρι να επιτύχετε τη σωστή σκάλα μαγειρέματος.



6.4 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

 /  /  Όσο η ένδειξη είναι ορατή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

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

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

 - συνέχεια μαγειρέματος,

 - διατήρηση θερμότητας,

 - υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές 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.

6.5 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης 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"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

6.6 Αυτόματη προθέρμανση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να επιτύχετε μια επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας σε συντομότερο χρόνο. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί στην υψηλότερη ρύθμιση θερμότητας στην αρχή και έπειτα συνεχίζει να λειτουργεί στην επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας.



Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, θα πρέπει η ζώνη μαγειρέματος να έχει κρυώσει.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε **P**  (ανάβει). Αγγίξτε αμέσως μια επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας. Μετά από 3 δευτερόλεπτα  ανάβει.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:
αλλάξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

6.7 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία καθιστά διαθέσιμη περισσότερη ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη ρύθμιση θερμότητας.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε **P**.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:
αλλάξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

6.8 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 ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:
αγγίξτε επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη μιας ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το **+** του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

Για να δείτε τον υπόλοιπο χρόνο: αγγίξτε για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Για να αλλάξετε τον χρόνο: αγγίξτε για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Πιέστε **+** ή **-**.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

πιέστε για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος και στη συνέχεια αγγίξτε **-**. Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως το **00**. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.



Όταν η αντίστροφη μέτρηση τελειώσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το **00** αναβοσβήνει. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Για να σταματήσετε τον ήχο: αγγίξτε το .

• CountUp Timer

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη μιας ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το **-** του χρονοδιακόπτη. εμφανίζεται. Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, ο χρόνος μετράει αντίστροφα. Η οθόνη εναλλάσσεται μεταξύ και του μετρημένου χρόνου (σε λεπτά).

Για να δείτε πόσο καιρό λειτουργεί η ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο λειτουργίας της ζώνης.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε και στη συνέχεια αγγίξτε **+** ή **-**. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

• Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η οθόνη ρύθμισης θερμότητας εμφανίζει .

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και μετά αγγίξτε το  ή  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το 00 αναβοσβήνει.

Για να σταματήσετε τον ήχο: αγγίξτε το .



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

6.9 Παύση

Η λειτουργία αυτή ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

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

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

πιέστε το .

 ανάβει. Η ρύθμιση θερμότητας έχει μειωθεί στη θέση 1.

2. Για να απενεργοποιήσετε τη

λειτουργία: πιέστε το .

Εμφανίζεται η προηγούμενη ρύθμιση θερμότητας.

6.10 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου ενώ λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Ρυθμίστε πρώτα τη ρύθμιση θερμότητας.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το .  ανάβει για 4 δευτερόλεπτα. Ο χρονοδιακόπτης παραμένει ενεργοποιημένος.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.



Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

6.11 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε την εστία με . Μην κάνετε καμία ρύθμιση ζεστάματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα.  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε την εστία με . Μην κάνετε καμία ρύθμιση ζεστάματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα.  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για έναν χρόνο μαγειρέματος:

ενεργοποιήστε μια εστία με .  ανάβει. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη ρύθμιση θερμότητας στα 10 δευτερόλεπτα.** Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με  τη λειτουργία, η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

6.12 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει. Αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ή  ανάβει. Αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

-  - απενεργοποίηση των ήχων
 -  - ενεργοποίηση των ήχων
- Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε , ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- αγγίζετε το 
- η ένδειξη Χρονομετρητής μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης αντιστροφής μέτρησης μειώνεται

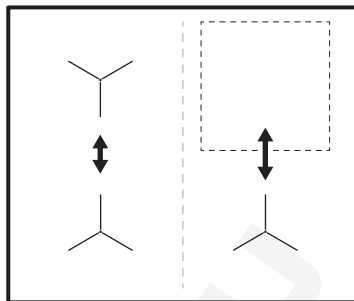
- τοποθετήσατε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

6.13 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 (3.700 WW). Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί τελευταία έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπόλοιπη ισχύς θα χωριστεί μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος που ενεργοποιήθηκαν προηγουμένως με αντίστροφη σειρά επιλογής.
- Η ένδειξη ρύθμισης θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν εναλλάσσεται ανάμεσα στην επιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Περιμένετε έως ότου η οθόνη σταματήσει να αναβοσβήνει ή μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος. Οι ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν με τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος χειροκίνητα, εάν χρειάζεται.

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



6.14 Hob²Hood

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



Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι αρχικά ενεργοποιημένο. Σε περίπτωση που είναι απενεργοποιημένο, ενεργοποιήστε το πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Αυτόματη χρήση της λειτουργίας

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

Αυτόματες Λειτουργίες

	Αυτόμα- τος φωτι- σμός φούρνου	Βρασμό ς ¹⁾	Τηγάνισμ α ²⁾
H0	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση
H2 ³⁾	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Έναρξη	Απενεργο- ποίηση	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 τις εστίες.
2. Πατήστε  για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
3. Πατήστε  για 3 δευτερόλεπτα.
4. Πιέστε  μερικές φορές μέχρι  Ανάβει η ένδειξη .
5. Πιέστε το  του χρονοδιακόπτη 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, πιέστε το  όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες. Αυτό απενεργοποιεί την αυτόματη χρήση της λειτουργίας και σας επιτρέπει να αλλάξετε χειροκίνητα την ταχύτητα ανεμιστήρα. Όταν πατάτε το , αυξάνετε την ταχύτητα ανεμιστήρα κατά μία θέση. Όταν φθάσετε σε ένα επίπεδο εντατικής λειτουργίας και πατήσετε ξανά το , θα ρυθμίσετε την ταχύτητα ανεμιστήρα σε 0, το οποίο απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα απορροφητήρα. Για να ξεκινήσετε πάλι τον ανεμιστήρα με ταχύτητα ανεμιστήρα 1, πιέστε το .



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

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. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 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.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος 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.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού, καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

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

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

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

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά στοιχεία" > "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 μιας 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».

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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 θερμοκρασίας	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
 - 1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 3	Σάλτσα ολλαντέζ: λιώστε βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
2 - 3	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
3 - 5	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.
5 - 7	Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
7 - 9	Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά.	20 - 60	Καλύψτε το κάτω μέρος της κασαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κασαρόλα.
7 - 9	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κασαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρού συν τα υλικά.
9 - 12	Ρόδιμα στο τηγάνι: αντίσελ, μοσχάρισιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
12 - 13	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέας, μπριζόλες.	5 - 15	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.

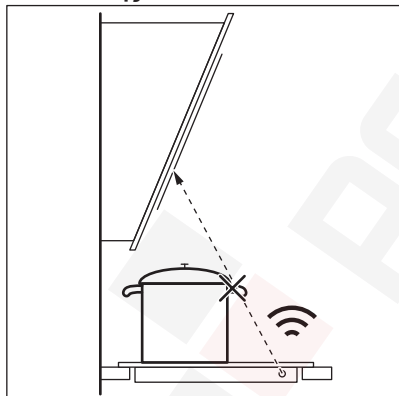
Ρύθμιση θερ- μοκρασίας	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
14	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

7.5 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.
- Μην 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. Μην 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 είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο

8. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.

- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη να βράζουν έως ότου στεγνώσουν ή να φτάνουν σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από υλικά ασύμβατα με την επαγωγή. Τέτοια υλικά μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια της εστίας ή να καταστήσουν πιο δύσκολο τον καθαρισμό.
- Γρατζουνιές ή σκούροι λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια δεν επηρεάζουν την απόδοση της εστίας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.
- Χρησιμοποιείτε την προτεινόμενη ξύστρα μόνο ως συμπληρωματικό εργαλείο μετά τον κανονικό καθαρισμό.
- Περιμένετε να κρυώσει η εστία και καθαρίστε την επιφάνεια με μαλακό πανί και απορρυπαντικό πιάτων με ζεστό νερό. Καθαρίστε με κυκλικές κινήσεις και μέτρια πίεση. Σκουπίστε την επιφάνεια μέχρι να στεγνώσει με πανί μικροϊνών.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε το κλασικό κίτρινο και πράσινο σφουγγάρι, καθώς τα σωματίδια αλουμινίου στην σκληρή πλευρά του μπορεί να φθείρουν και να αποχρωματίσουν τη γυάλινη επιφάνεια.



Η χρήση εργαλείων πέρα από τα συνιστώμενα είναι αναποτελεσματική και ενδέχεται να προκαλέσει φθορά ή αποχρωματισμό της γυάλινης επιφάνειας.

8.2 Καθαρισμός της γυάλινης επιφάνειας της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και τρόφιμα με ζάχαρη. Χρησιμοποιήστε ξύστρα και προσέξτε για να αποφύγετε εγκαύματα.
- **Αφαιρέστε όταν η εστία έχει κρυώσει επαρκώς:** στίγματα αλάτων ή νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την επιφάνεια όπως περιγράφεται παραπάνω. Για να αφαιρέσετε τον γυαλιστερό μεταλλικό αποχρωματισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και διάλυμα νερού με ξίδι.
- **Αφαιρέστε τα επίμονα σημάδια και λεκέδες:** Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε MATT CARE καθαριστικό εστιών, ειδικά για αυτόν τον τύπο επιφάνειας, ή οποιοδήποτε άλλο ήπιο λειαντικό γαλάκτωμα καθαρισμού (π.χ. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Μην χρησιμοποιείτε κοινά καθαριστικά εστιών για γυαλιστερές επιφάνειες (π.χ. VitroCare®). Εφαρμόστε το καθαριστικό στη λερωμένη επιφάνεια και αφήστε το να δράσει για 5 λεπ. Τρίψτε απαλά την επιφάνεια με κοινό σφουγγάρι που δεν χαράζει με επιφάνεια τριψίματος (συνήθως μπλε). Επαναλάβετε μέχρι να μην είναι πλέον ορατοί οι λεκέδες. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού από την επιφάνεια και σκουπίστε τη με πανί μικροϊνών μέχρι να στεγνώσει.

9. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ 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 «Παύση».
	Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.
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.
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 πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
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.
Η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση δεν λειτουργεί.	Έχει οριστεί η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος.	Η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.
	Η ζώνη είναι ζεστή.	Αφήστε τη ζώνη να κρυώσει επαρκώς.
Η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει μεταξύ δύο επιπέδων.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διαχείριση ισχύος.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο πίνακας χειριστηρίων γίνεται ζεστός στην αφή.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το τοποθετείτε πολύ κοντά στον πίνακα χειριστηρίων.	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 στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
L ανάβει.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
F ανάβει.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγγελματικές εστίες. 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").
E και ανάβει ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Εάν εμφανίζεται η ένδειξη E ανάψει 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.

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. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό με γράμματα για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης

επιφάνειας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται. 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 σέρβις.

10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

10.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο TO64IC0FIT
Τύπος 61 B4A 00 AA
Επαγωγική
Αριθμός σειράς
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Κατασκευάζεται στην: Ρουμανία
7.2 kW
Σήμανση 

10.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέ- ματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότη- τας) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέ- γιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγει- ρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3700	10	180 - 210
Πίσω αριστερά	1800	2800	10	145 - 180
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	2300	3200	10	145 - 265

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

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε

μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

11. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

11.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με (EU) Nr. 66/2014

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.

Ταυτότητα μοντέλου	TO64IC0FIT	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγει- ρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26.5 cm Π 17.0 cm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με: EN IEC 60350-2.

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 Απαιτήσεις παροχής πληροφοριών σύμφωνα με (EU) Nr. 2023/826

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.3 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπ

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με: EN 50564.

12. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην

απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	251
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	253
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	256
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	259
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	260
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	261
7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	266
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	268
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	269
10. MŰSZAKI ADATOK.....	271
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	272
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	272

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek,

illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELMEZTETÉS: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan

áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.

- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat

- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak a telepítés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozódugó üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munkafelületként, és ne lépjen vele közvetlenül érintkezésbe élelmiszer.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A szivritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kiforrószenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F amely 90 °C vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.



FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.



VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.



VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

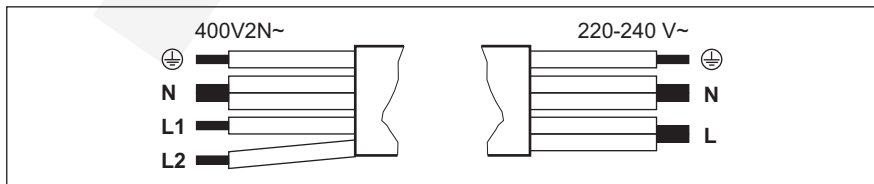


VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvégűvel nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

- Távolítsa el az érvégűvel a fekete és barna vezetékekről.
- Távolítsa el a barna és fekete vezetékek végének szigetelését.
- Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
- Helyezzen fel egy új érvégűvel a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~		Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² vagy 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² vagy 3x4 mm ²	
	Zöld – sárga		Zöld – sárga
N	Kék és kék	N	Kék és kék
L1	Fekete	L	Fekete és barna
L2	Barna		

3.4 A tömítés felerősítése – Beépítés

1. Tisztítsa meg a hornyokat a munkalapban.
2. Vágja négy csikra a mellékelt 3x10 mm tömítőcsíkot. A csikoknak ugyanolyan hosszúnak kell lenniük, mint a hornyoknak.
3. Vágja le a csikok végét 45° fokos szögben. Pontosan illeszkedniük kell a hornyok sarkaihoz.
4. Erősítse a csikokat a hornyokhoz. A művelet közben ne nyújtsa meg a csikokat. A csikok végeit ne ragassza egymásra.

A főzőlap összeszerelése után szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia között megmaradt hézagot. Ügyeljen arra, hogy a szilikon ne kerüljön az üvegkerámia alá.

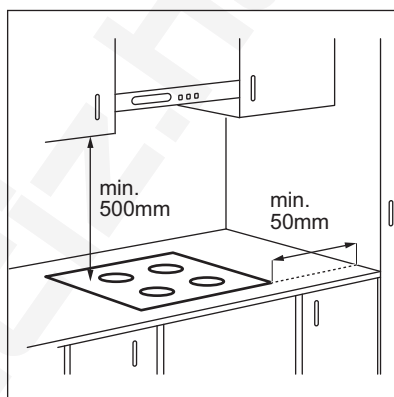
3.5 A tömítés felerősítése – Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapot a kivágott terület körül.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepére essenek.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

3.6 Összeállítás

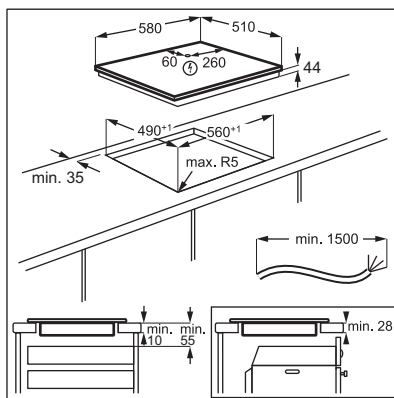
Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között

minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

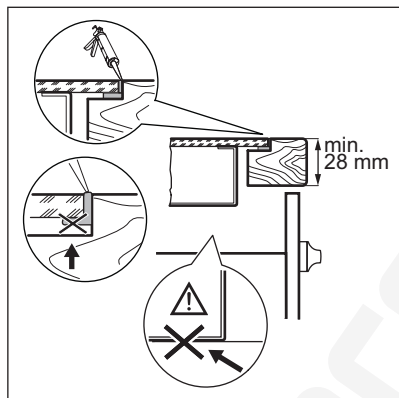
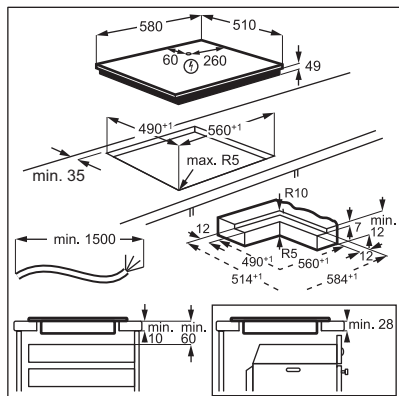


Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

MUNKALAPBA SZERELVE



BEÉPÍTÉS



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap egy síkba telepítése” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



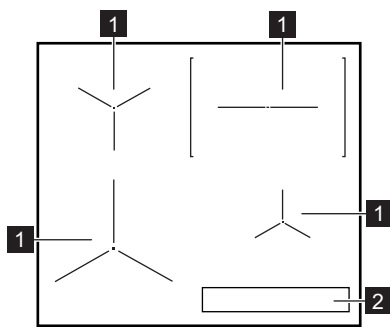
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



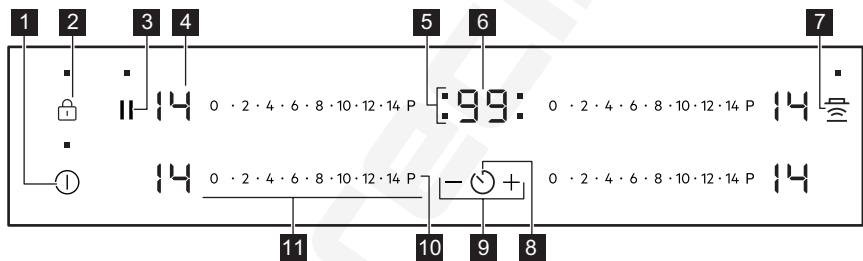
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

4.2 Kezelőpanel elrendezése



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1 ①	Be / Ki	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 🔒	Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
4 -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
5 -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6 -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
7 🍲	Hob²Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
8	-	A főzőzóna kiválasztása.
9	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
10 P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
11 -	Kezelősáv	A hőfok beállítása.

4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	Szünet működik.
	Automatikus felfűtés működik.
	PowerBoost működik.
+ számjegy	Hiba történt.
	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár / Gyermekebiztonsági eszköz működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	Automatikus kikapcsolás működik.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátaian belül.

Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Tartsa nyomva 3 másodpercig a gombot. vagy jelenik meg.
4. Nyomja meg a gombot. P72 jelenik meg.
5. Nyomja meg az időzítő / gombját a teljesítményszint beállításához.

Teljesítményszintek

Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanel, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő edényt használ. Az  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével megjelenik az , és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás

A főzőlap kikapcsol ennyi idő után

 1 - 3

6 óra

4 - 7

5 óra

8 - 9

4 óra

10 - 14

1,5 óra

6.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősavót a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősavon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.

14

0 · 2 · 4 · 8 · 10 · 12 · 14 P

6.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

 /  /  Amíg a jelzőfény látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

- fűtés folytatása,

- melegen tartás,

- maradék hő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.5 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.



Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

6.6 Automatikus felfűtés

Használja ezt a funkciót a szükséges hőfokbeállítás gyorsabb eléréséhez. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd a továbbiakban a kiválasztott beállításon működik.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

Érintse meg a **P** gombot. (jelenik meg). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokbeállítást.

3 másodperc után (jelenik meg).

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.7 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be az indukciós főzőzónán. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál

Érintse meg a **P** gombot. A jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

6.8 Időzítő

• **Visszaszámláló időzítő**

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

A főzőzóna beállítása: érintse meg

többször a gombot, amíg egy főzőzóna jelzőfénye meg nem jelenik.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő **+** gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámlolása megkezdődött.

A hátralévő idő megtekintéséhez: érintse

meg a gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelző a fennmaradó időt mutatja.

Az idő módosítása: válassza ki a főzőzónát a gombbal. Érintse meg a **+** vagy a **-** gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához, majd

érintse meg a **-** gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és a **00** villog. A főzőzóna kikapcsol.

A hangjelzés leállítása: érintse meg a gombot.

• CountUp Timer

Ezzel a funkcióval felügyelheti, hogy mennyi ideig működjön a főzőzóna.

A főzőzóna beállítása: érintse meg többször a gombot, amíg egy főzőzóna jelzőfénye meg nem jelenik.

A funkció bekapcsolása: érintse meg az időzítő gombját. A jelenik meg. Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a és a (percekben) számolt idő között vált.

A főzőzóna működési idejének

megállapításához: érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot, majd a vagy a gombot. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

• Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén a látható.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a gombot, majd érintse meg az időzítő vagy gombját az idő beállításához. Az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a **00** villog.

A hangjelzés leállítása: érintse meg a gombot.



A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

6.9 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

1. A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a gombot.

megjelenik. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

2. A funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot.
Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

6.10 Funkciózár

A főzőzónák működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először a hőfokbeállítást végezze el.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot. A 4 másodpercre megjelenik. Az időzítő bekapcsolva marad.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A készülék visszakapcsol az előző hőfokbeállításra.



Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.11 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

A funkció bekapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot . Ne állítson be semmilyen hőfokbeállítást. Érintse meg 4 másodpercre a gombot. megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

A funkció kikapcsolása: kapcsolja be a főzőlapot . Ne állítson be semmilyen hőfokbeállítást. Érintse meg 4 másodpercre a

⏻ gombot. ⏻ megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ⏻ gombbal.

A funkció csak egy ételkészítési időre történő felülírásához: kapcsolja be a főzőlapot ⏻. ⏻ megjelenik. Érintse meg 4 másodpercre a ⏻ gombot. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ⏻ gombbal kikapcsolja, a funkció újra működik.

6.12 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a ⏻ gombot 3 másodpercig. A ⏻ vagy ⏻ jelenik meg.

Érintse meg az Időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- ⏻ - a hangjelzések kikapcsolnak
- ⏻ - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása ⏻, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a ⏻
- a Percszámológó lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

6.13 Teljesítménykezelés

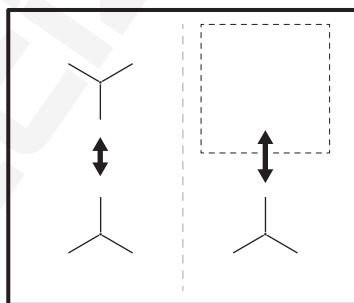
Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázisnak megvan a legnagyobb elektromos terhelhetősége (3700 W). Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a

főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.

- Mindig elsőbbséget élvez az utolsóként kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítása. A fennmaradó teljesítmény a korábban bekapcsolt főzőzónák között lesz elosztva, azok kiválasztásának ellentétes sorrendjében.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén az eredetileg kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás értéke váltakozik.
- Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utoljára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



6.14 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag be van kapcsolva. Ha ki van kapcsolva, a funkció használata előtt kapcsolja be. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működtetéséhez állítsa az automatikus üzemmódot H1 – H6 értékre. A főzőlap eredetileg erre van beállítva: H5. A páraelszívó a főzőlap működtetésére reagál. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok

	Automatikus világítás	Forralás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor-sebesség
H4	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H5	Be	1. ventilátor-sebesség	2. ventilátor-sebesség
H6	Be	2. ventilátor-sebesség	3. ventilátor-sebesség

1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.

2. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a gombot 3 másodpercig.
4. Nyomja meg a gombot néhányszor, amíg a meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az időzítő gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.



Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.



Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A ventilátor-sebesség kézi beállítása

A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez nyomja meg a gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt elindításához 1. fokozatban, nyomja meg a gombot.



A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

7. TANÁCSOK ÉS TIPPEK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleire, sarkaihoz, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalaj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A

főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
 - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
 - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

7.2 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyölő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az

- edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

7.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

7.4 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

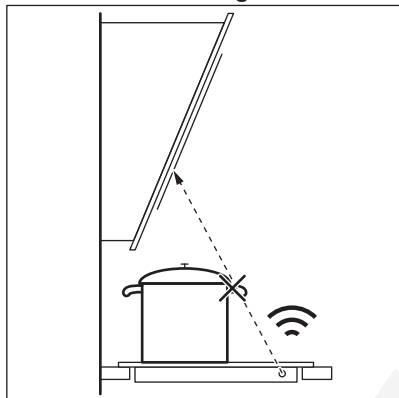
Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
- 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2 - 3	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
5 - 7	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
7 - 9	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsé fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

7.5 Javaslato és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
 - Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
 - Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
 - Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
- Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. Az ezzel a funkcióval működő AEG páraelszívóknak a következő szimbólummal kell rendelkezniük:



8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- Ne hagyja, hogy az edények kiszáradjanak, vagy túl magas hőmérsékletet érjenek el.
- Ne használjon indukcióval nem kompatibilis anyagokból készült edényeket. Az ilyen anyagok károsíthatják a főzőlap felületét, vagy megnehezíthetik annak tisztítását.

- Az üvegfelületen lévő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap teljesítményét.
- Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.
- A javasolt kaparót csak kiegészítő eszközként használja a hagyományos tisztítás után.
- Várja meg, amíg a főzőlap lehül, majd tisztítsa meg a felületét puha ruhával, mosogatószerrel és meleg vízzel. Körkörös mozdulatokkal és mérsékelt nyomással végezze a tisztítást. Törölje szárazra a felületet egy mikroszálas kendővel.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a klasszikus sárga és zöld szivacsot, mivel a kemény rétegén lévő alumíniumrészecskék károsíthatják és elszínezhetik az üveget.



Az ajánlottaktól eltérő szerszámok használata hatástalan lesz, és károsíthatja vagy elszínezheti az üvegfelületet.

8.2 A főzőlap üvegfelületének tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon kaparót, és ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes

fémes elszíneződések. Tisztítsa meg a felületet a fent leírtak szerint. A fényes fémes elszíneződés eltávolításához használjon puha ruhát és ecetes vizet.

- **A makacs foltok és szennyeződések eltávolítása:** a legjobb eredmény érdekében használj MATT CARE főzőlap-tisztítót, amely kifejezetten ilyen típusú felületekhez készült, vagy bármely más enyhén súroló hatású tisztítótejet (pl. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne használjon hagyományos főzőlap-tisztítószereket fényes felületeken (pl. VitroCare®). Vigye fel a tisztítószert a szennyezett felületre, és hagyja hatni 5 perc. Finoman súrolja át a felületet egy hagyományos, karcmentes szivaccsal és (általában kék) súrolópárnával. Ismételdd addig, amíg a foltok már nem láthatók. Távolítsa el a felületről a maradék mosószert, és törölje szárazra mikroszálas kendővel.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Szünet működik.	Lásd a „Szünet” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
	Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.	Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.
Továbbra sem működik a Automatikusan felfűtés funkció.	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
	A zóna forró.	Hagyja eléggé lehűlni a zónát.
A hőbeállítás két szint között változik.	Teljesítménykezelés működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelőpanel használat közben felforrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezt.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A  jelenik meg.	Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  jelenik meg.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket. Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A hevítés hosszú ideig tart.	A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek.	Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A  és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Adja meg az üvegkerámia három karakterből álló betűkódját is (az üvegfelület sarkában található), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a szervizkönyvben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell TO64IC0FIT
Típus: 61 B4A 00 AA
Indukciós
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Készült: Románia
7.2 kW


10.2 Sütésizónák specifikációi

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	Power-Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3700	10	180 - 210
Bal hátsó	1800	2800	10	145 - 180
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3200	10	145 - 265

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló

átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 TermékismertetőA következő szerint: (EU) No 66/2014

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

Modellazonosító	TO64IC0FIT	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H 26.5 cm Sz 17.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

A készülék vizsgálatá az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-2

11.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11.3 Tájékoztatási követelményekA következő szerint: (EU) No 2023/826

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A készülék vizsgálatá az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának

újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

AEG компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.aeg.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ.....	273
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР.....	276
3. ОРНАТУ.....	278
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	281
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	282
6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	283
7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....	288
8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	291
9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	292
10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР.....	294
11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	294
12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	295

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақаттарға немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқауларды болашақта анықтама алу үшін әрқашан қауіпсіз және қолжетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану орташа тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Оранату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан көз келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Егер деректер тақтасында.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны желілік кабельден тартып ажыратпаңыз. Әрдайым желілік ашаны тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулау құралдарын пайдаланыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кемінде 3 мм контакт саңылауы болуы керек.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертепеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз және тағамға тікелей тигізбеңіз.
- Егер құрылғының беті жарылса, электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны қуат көзінен дереу ажыратыңыз.
- Құрылғы пайдаланылып жатқанда, кардиостимуляторы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру

аймақтарынан кемінде 30 см аралықта болуы қажет.

- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдерге малынған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

2.4 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шамдар мен қосалқы шамдар бөлек сатылады: Бұл шамдар тұрмыстық құрылғылардағы температура, діріл, ылғалдылық сияқты

физикалық жағдайларға төтеп беруге арналған немесе құрылғының жұмыс күйі туралы ақпарат беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға жарамайды.

2.6 Қоқысқа тастау

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ОРНАТУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді екі фазалық

қосылымға арналған. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дөнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

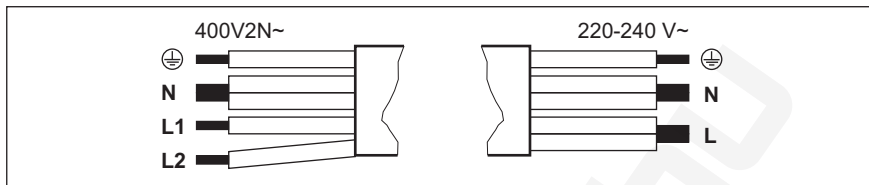
⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

Бір фазалық қосылым

1. Қара және қоңыр сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр және қара кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.

3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).



Екі фазалық қосылым: 400 В2N~		Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~	
5x1,5 мм ² немесе 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² or 3x4 мм ²	
	Жасыл - сары		Жасыл - сары
N	Көк және көк	N	Көк және көк
L1	Қара	L	Қара және қоңыр
L2	Қоңыр		

3.4 Тұмшалағышты орнату - Біріктіріп орнату

1. Пеш бетінің жиегін тазалаңыз.
2. Берілген тұмшалағыш 3x10 мм таспаны 4 таспаға бөліңіз. Таспалар жиектің ұзындығымен бірдей болуы керек.
3. Таспалардың ұштарын 45° бұрышпен кесіңіз. Олар жиектің бұрыштарына дәл сәйкес келуі керек.
4. Таспаларды жиектерге бекітіңіз. Таспаларды созбаңыз. Таспалардың ұштарын бірінің үстіне бірін қабаттамаңыз.

Пештің үстін құрастырғаннан кейін керамика шыны бет пен жұмыс алаңының арасын силиконмен бітеңіз. Силиконның шыны керамиканың астына түспейтініне көз жеткізіңіз.

3.5 Тұмшалағышты орнату - Үстіне орнату

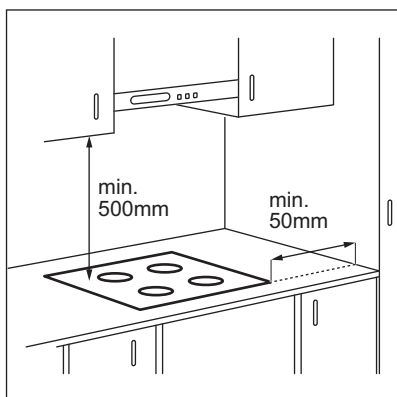
1. Кесілген жердің айналасындағы жұмыс бетін тазалаңыз.
2. Тұмшалағыш 2x6 мм таспаны пештің астыңғы жиегі мен шыны керамиканың сыртқы жиегіне ораңыз. Созбаңыз.

Тығыздау жолағының ұштары пештің бір жағының ортасында орналасқанын тексеріңіз

3. Тұмшалағыш таспаны кескен кезде бірнеше миллиметр артық қалдырыңыз.
4. Тұмшалағыш таспаның екі ұшын өзара біріктіріңіз.

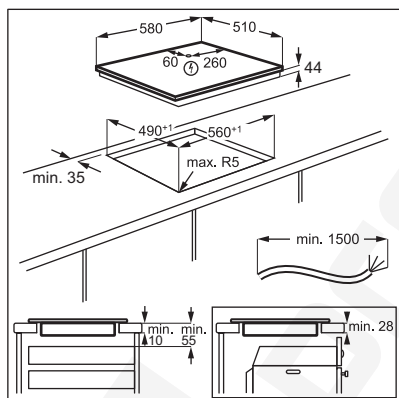
3.6 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.

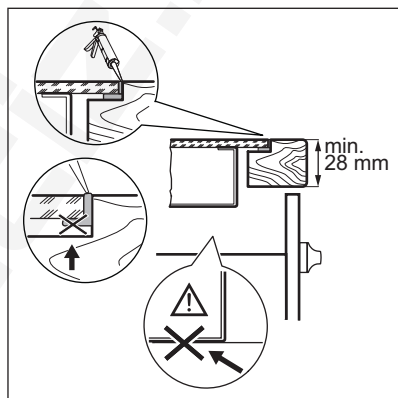
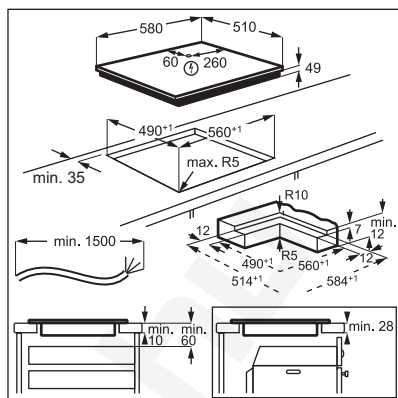


Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.

ҮСТІНДЕ ОРНАТУ



КІРІКТІРІП ОРНАТУ



Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

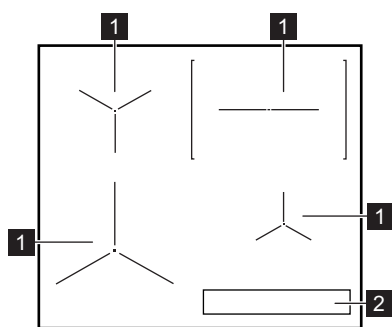


Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «AEG индукциялық плитасын бүйір жағына орнату әдісі» видео оқулығын қараңыз.



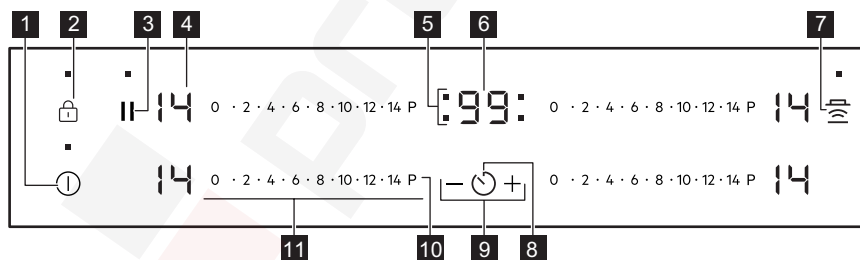
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Өзірлеу бетінің орналасуы



- 1 Индукциялық пісіру аймағы
- 2 Басқару тақтасы

4.2 Басқару тақтасының орны



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

Сенсорлы қ өріс	Функция	Түсіндірме
1 ①	Қосулы / Өшірулі	Пештің үстің қосуға және сөндіруге арналған.
2 ②	Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.

Сенсорлы қ өріс	Функция	Түсіндірме
3	Кідіріс	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
4 -	Қыздыру параметрінің бейнебеті	Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.
5 -	Пісіру алаңдарының индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.
6 -	Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
7 	Hob²Hood	Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіруге арналған.
8 	-	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
9 + / -	-	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
10 P	PowerBoost	Функцияны қосуға арналған.
11 -	Басқару жолағы	Қызу параметрін орнатуға арналған.

4.3 Қызу параметрі көрсетіледі

Дисплей	Сипаттамасы
	Өзірлеу аймағы өшірулі.
	Өзірлеу аймағы жұмыс істейді.
	Кідіріс жұмыс істейді.
	Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді.
	PowerBoost жұмыс істейді.
	Ақаулық бар.
	OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы): пісіруді жалғастыру / жылы ұстау / қалдық қызу.
	Құлыптау/ Бала қауіпсіздігі құрылғысы жұмыс істейді.
	Дұрыс емес немесе тым кішкентай ыдыс немесе пісіру аймағында ыдыс жоқ.
	Автоматты түрде өшіру жұмыс істейді.

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Қуат шектеуі

Қуат шектеуі үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Плита әдепкі бойынша ең жоғары қуат деңгейіне орнатылған.

Қуат деңгейін азайту немесе арттыру үшін:

1. Плитаны ажыратыңыз.
2.  түймешігін басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3.  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.  немесе  пайда болады.
4.  түймесін басыңыз. P72 пайда болады.
5. Қуат деңгейін орнату үшін таймердің  /  түймешігін басыңыз.

Қуат деңгейлері

"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

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

6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін  белгісін 1 секунд түрткізіңіз.

6.2 Автоматты түрде өшіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңы өшірілген,
- пешті қосқаннан кейін қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім, т.с.с.) жабық қалса. Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.

- сәйкес келмейтін ыдысты пайдалансаңыз. Дисплейде  индикаторы жанып, пісіру аймағы 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыттан кейін  жанады да, пеш өшеді.

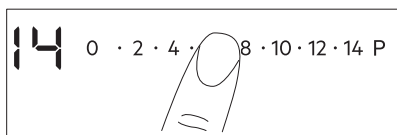
Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:

Жылу параметрі	Плита мына уақыттан кейін сөнеді
 , 1 - 3	6 сағат
4 - 7	5 сағат
8 - 9	4 сағат
10 - 14	1,5 сағат

6.3 Қызу параметрі

Қызу параметрін өзгертуге немесе орнатуға арналған:

Басқару панеліндегі дұрыс қызу параметрін басыңыз немесе басқару панелін саусағыңызбен дұрыс қызу параметрі орнағанға дейін түртіңіз.



6.4 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

   Индикатор көрсетіліп тұрғанда қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

 - пісіруді жалғастыру,

 - жылы ұстау,

 - қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:

- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

6.5 Пісіру алаңдарын қолдану

Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз. Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.



Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыстың индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыс түрлері туралы қосымша ақпарат алу үшін «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.

6.6 Автоматты түрде қыздыру

Қажетті қызу параметрін қысқа уақытта алу үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Қосулы тұрғанда пісіру алаңы басында ең үлкен параметр бойынша жұмыс істейді, содан кейін қажетті қызу параметрі бойынша жұмысын жалғастырады.



Функцияны іске қосу үшін пісіру алаңы суық болуы қажет.

Пісіру аймағының функциясын іске қосу үшін **P** түймесін түртіңіз (**P** жанады). Қажетті қыздыру параметрін дереу басыңыз. 3 секундтан кейін **P** жанады.

Функцияны сөндіру: қыздыру параметрін өзгертіңіз.

6.7 PowerBoost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Функцияны индукциялық пісіру аймағы үшін шектеулі уақыт аралығында ғана іске қосуға болады. Осы уақыттан кейін, пісіру аймағы автоматты түрде ең жоғары қыздыру параметріне өтеді.



"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

Пісіру аймағының функциясын іске қосу үшін түймесін түртіңіз **P**. **P** жанады.

Функцияны сөндіру: қыздыру параметрін өзгертіңіз.

6.8 Таймер

• Кері санақ таймері

Сіз бұл функцияны бір пісіру сеансының ұзақтығын белгілеу үшін пайдалана аласыз.

Алдымен пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

Пісіру аймағын орнату үшін пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша,  түймесін бірнеше рет түртіңіз.

Функцияны іске қосу үшін таймердің  түймесін түртіп, уақытты (00–99 минут) орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастағанда, уақыт кері есептеле бастайды.

Қалған уақытты көру үшін  түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

Уақытты өзгерту үшін  түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз.  немесе  түймесін түртіңіз.

Функцияны өшіру үшін  түймесін түрту арқылы пісіру аймағын орнатыңыз, содан кейін  түймесін түртіңіз. Қалған уақыт кері есептеліп, **00** мәніне жеткенде аяқталады. Пісіру аймағының көрсеткіші жоғалады.



Кері санақ аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіліп, **00** мәні жыпылықтайды. Пісіру аймағы сөнеді.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін  түймесін түртіңіз.

• CountUp Timer

Пісіру аймағының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын бақылау үшін осы функцияны пайдалануға болады.

Пісіру аймағын орнату үшін пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша,  түймесін бірнеше рет түртіңіз.

Функцияны іске қосу үшін таймердің  түймесін түртіңіз.  пайда болады. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастағанда, уақыт алға қарай есептеле бастайды. Дисплей  және есептелген уақыт (минутпен) арасында ауысып тұрады.

Пісіру аймағының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын көру үшін  түймесін түртіп, пісіру аймағын орнатыңыз. Пісіру аймағының индикаторы жыпылықтай бастайды. Дисплейде аймақтың жұмыс істеу уақытының ұзақтығы көрсетіледі.

Функцияны өшіру үшін  түймесін, содан кейін  немесе  түймесін түртіңіз. Пісіру аймағының көрсеткіші жоғалады.

• Минут сайынғы дыбыс

Бұл функцияны пеш қосылып, бірақ пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда пайдалануға болады. Қыздыру параметрінің дисплейі көрсетіледі .

Функцияны іске қосу үшін  түймесін түртіп, содан кейін таймердің  немесе  түймесін түрту арқылы уақытты орнатыңыз. Уақыт аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал естіліп, **00** мәні жыпылықтайды.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін  түймесін түртіңіз.



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

6.9 Кідіріс

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

1. Функцияны іске қосу: || түймесін басыңыз.

 жанады. Жылу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

2. Функцияны сөндіру үшін: || түймесін басыңыз.

Алдыңғы жылу параметрі көрсетіледі.

6.10 Құлыптау

Пісіру аймақтары жұмыс істеп тұрғанда, басқару панелін құлыптауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

Алдымен қыздыру параметрін орнатыңыз.

Функцияны іске қосу үшін  түймесін түртіңіз.  4 секундқа жанады. Таймер қосұлы қалады.

Функцияны өшіру үшін  түймесін түртіңіз. Алдыңғы қыздыру параметрі жанады.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

6.11 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

Функцияны қосу үшін: пешті  арқылы қосыңыз. Ешбір қыздыру параметрін орнатпаңыз. 4 секунд бойы  түймесін түртіңіз.  жанады. Плитаны  көмегімен сөндіріңіз.

Функцияны өшіру үшін: пешті  арқылы қосыңыз. Ешбір қыздыру параметрін орнатпаңыз. 4 секунд бойы  түймесін түртіңіз.  жанады. Плитаны  көмегімен сөндіріңіз.

Функцияны тек бір пісіру уақытына

қайта анықтау үшін: плитаны  арқылы іске қосыңыз.  жанады. 4 секунд бойы  түймесін түртіңіз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Плитаны

пайдалануға болады. Пешті  көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

6.12 OffSound Control (Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу)

Пешті сөндіріңіз.  белгішесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.  белгісін 3 секунд басыңыз.  немесе  жанады. Келесі параметрдің бірін таңдау үшін таймердің  белгісін түртіңіз:

-  - сигналдар сөндірулі
 -  - сигналдар қосұлы
- Таңдауды растау үшін пештің автоматты түрде сөнгенін күтіңіз.

Функция  орнатқанда, төмендегі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

-  түрткенде
- Минут сайынғы дыбыс сөнгенде
- Кері санақ таймері сөнгенде
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

6.13 Қуатты басқару

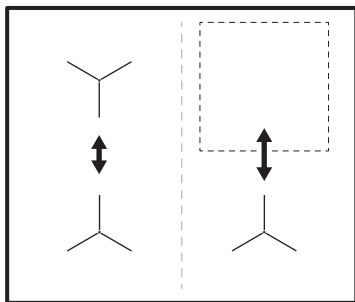
Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Әр фазаның ең жоғары электр қуатының жүктемесі бар (3700 Вт). Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Үнемі соңғы таңдалған пісіру аймағының қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат бұрын

белсендірілген пісіру аймақтары арасында таңдаудың кері ретімен бөлінеді.

- Қуаты азайған аймақтардың қызу параметрін көрсететін дисплей бастапқыда таңдалған қызу параметрі мен азайтылған қызу параметрі арасында өзгереді.
- Дисплей жыпылықтауын тоқтатқанша күтіңіз немесе соңғы таңдалған пісіру аймағының қызу параметрін азайтыңыз. Пісіру аймақтары азайтылған қызу параметрімен жұмыс істей береді. Егер қажет болса, пісіру аймақтарының қызу параметрлерін қолмен өзгертіңіз.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



6.14 Hob²Hood

Бұл — плитаны арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын кеңейтілген реттелетін функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ плитадан желдеткішті қолмен басқаруға болады.



Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі іске қосылып тұрады. Егер ол өшірілсе, функцияны пайдалану алдында оны қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Функцияны автоматты түрде басқару
Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді Н1 – Н6 ретінде орнатыңыз. Пеш бастапқыда Н5 ретінде орнатылған. Пешті пайдаланған сайын, түтін тартқыш жұмыс істейді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

Автоматты режимдер

	Автоматты жарық	Қайнату ¹⁾	Қуыру ²⁾
H0	Өшірулі	Өшірулі	Өшірулі
H1	Қосулы	Өшірулі	Өшірулі
H2 ³⁾	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 1
H3	Қосулы	Өшірулі	Желдеткіш жылдамдығы 1
H4	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 1
H5	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 1	Желдеткіш жылдамдығы 2
H6	Қосулы	Желдеткіш жылдамдығы 2	Желдеткіш жылдамдығы 3

1) Пеш қайнау үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.

2) Пеш қуыру үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.

3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

Автоматты режимді өзгерту

1. Плитаны ажыратыңыз.
2. ⏻ түймесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. ⏻ түймесін 3 секунд басыңыз.
4. ⌚ түймесін бірнеше рет басқанда H жанады.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің **+** түймесін түртіңіз.



Сорғышты сорғыш панелінде тікелей пайдалану үшін функцияның автоматты режимін өшіріңіз.



Пісіруді аяқтағаннан кейін және пешті сөндіргенде, сорғыштың желдеткіші әлі де белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеуі мүмкін. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.

Желдет жылдамдығын қолмен басқару

Сондай-ақ функцияны қолмен басқара аласыз. Ол үшін пеш қосулы кезде түймесін түртіңіз. Бұл функцияның автоматты жұмысын тоқтатады және желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді. белгішесін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір

бірлікке көбейтесіз. Ең жоғарғы деңгейге жеткенде белгішесін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, түтін тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін белгішесін басыңыз.



Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

Жарықты белсендіру

Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Ол үшін автоматты режимді – H1 – H6 ретінде орнатыңыз.



Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

7. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Плитаның үстіне қоядан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

Ыдыс-аяқ материалы

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

Ыдыс өлшемдері

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.

- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
 - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
 - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.



«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

7.2 Жұмыс кезіндегі шуыл



Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Ыдысқа қатысты шулар:

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

Плитаға қатысты шулар:

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

7.3 Öko Timer (Эко таймер)

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймері дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

7.4 Жеңілдетілген пісіру нұсқаулығы

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
- 1	Өзірленген тамақты жылы ұстаңыз.	қажет болған жағдайда	Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз.
1 - 3	Голландиялық ерітілген соус; май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
2 - 3	Қатайту үшін: үлгілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек.

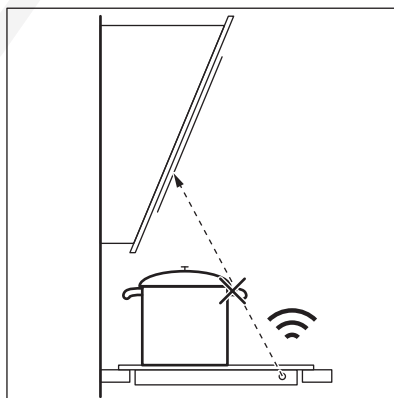
Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісрудің ортасына келгенде араластырыңыз.
5 - 7	Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру.	20 - 45	Бірнеше ас қасықпен су қосыңыз. Процесс барысында судың мөлшерін тексеріңіз.
7 - 9	Картопты және басқа көкөністерді бумен пісіріңіз.	20 - 60	Кәстрөлдің түбін 1–2 см сумен жабыңыз. Процесс барысында су деңгейін тексеріңіз. Қақпақты кәстрөлде ұстаңыз.
7 - 9	Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру.	60 - 150	3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер.
9 - 12	Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар.	қажет болған жағдайда	Қажет кезде аударыңыз.
12 - 13	Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер.	5 - 15	Қажет кезде аударыңыз.
14	Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп.		
P	Судың көп мөлшерін қайнатыңыз. PowerBoost белсендіріледі.		

7.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

Төмендегі суреттегі қыртыс құрылғысы тек иллюстрация үшін берілген.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Нob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан

алуға болады. Осы функцияда жұмыс істейтін AEG пешінің тартқыш құрылғыларында белгі болуы керек .

8. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдысты құрғатып қайнатуға немесе шамадан тыс жоғары температураға жетуге жол бермеңіз.
- Индукциямен үйлеспейтін материалдардан жасалған ыдысты пайдаланбаңыз. Мұндай материалдар плитаның бетін зақымдауы немесе тазалауды қиындатуы мүмкін.
- Шыны бетіндегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.
- Ұсынылған қырғышты стандартты тазалаудан кейін қосымша құрал ретінде ғана пайдаланыңыз.
- Плита суығанша күтіңіз және бетін жұмсақ шүберекпен және ыдыс жууға арналған жуғыш затпен жылы сумен тазалаңыз. Дөңгелек қозғалыстармен және орташа қысыммен тазалаңыз. Шыны бетін микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Классикалық сары және жасыл губканы пайдаланбаңыз, өйткені оның қатты қабатындағы алюминий бөлшектері әйнекті зақымдауы және түсін өзгертуі мүмкін.



Ұсынылғаннан басқа құралдарды пайдалану тиімсіз болады және әйнек бетін зақымдауы немесе түсін өзгертуі мүмкін.

8.2 Плитаның шыны бетін тазалау

- **Дереу алып тастаңыз:** ерітілген пластик, пластикалық фольга, тұз, қант және қант қосылған тағамдар. Қырғышты қолданыңыз және күйіп қалмас үшін абай болыңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Жоғарыда сипатталғандай бетті тазалаңыз. Жылтыр металдың түссіздігін кетіру үшін жұмсақ шүберекті және су мен сірке суының ерітіндісін қолданыңыз.
- **Тұрақты белгілер мен дақтарды алып тастаңыз:** ең жақсы нәтиже алу үшін беттің осы түріне арналған MATT CARE плита тазартқышты немесе кез келген басқа жұмсақ абразивті тазартқыш сүтті (мысалы Cif®, Viss®, Jif®, Vim®) пайдаланыңыз. Жылтыр беттерге арналған стандартты плитаны тазартқыштарды пайдаланбаңыз (мысалы VitroCare®). Тазалағыш затты боялған бетке жағыңыз және оны сіңдіріңіз 5 мин. (Әдетте көк) тазартқыш төсемі бар жалпы сызатсыз губкамен бетті ақырын сүртіңіз. Дақтар енді көрінбегенше қайталаңыз. Бетінен қалдық жуғыш затты алып тастаңыз және оны микрофибра шүберекпен құрғатыңыз.

9. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Мына жағдайда не істеу керек...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
	Сіз қыздыру параметрін 10 секундқа орнатпадыңыз.	Плитаны қайта қосып, 10 секундқа жетпей қыздыру параметрін орнатыңыз.
	Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз.	Тек бір сенсор өрісін түрттіңіз.
	Кідіріс жұмыс істейді.	«Үзіліс» тарауын қараңыз.
	Басқару панелінде су немесе май дақтары бар.	Басқару панелін тазалаңыз.
Тұрақты сигнал дыбысын естисіз.	Электрлік байланыс дұрыс емес.	Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз.
Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі.	Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз.	Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз.
Плита сөнеді.	Сіз ① сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз.	Сенсорлық өрістерге затты алып тастаңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар.	Егер аймақ ысытындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Hob²Hood жұмыс істемей тұр.	Сіз басқару панелін жаптыңыз.	Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз.
	Сигналға бөгет жасайтын өте биік ыдысты пайдаландыңыз.	Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру аймағын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз.
Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді.	Ең жоғарғы қыздыру параметрі орнатылды.	Ең жоғарғы қыздыру параметрі функция секілді бірдей қуатқа ие.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Аймақ ыстық.	Аймақты жеткілікті шамада суытыңыз.
Қыздыру параметрі екі деңгей арасында өзгереді.	Қуатты басқару жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
Басқару панелін ұстағанда ыстық болады.	Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару панеліне тым жақын қойғансыз.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз.
Панельдің сенсорлық өрістерін тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар сөндірілі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
 жанады.	Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді.	«Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.
 жанады.	Аймақта ешбір ыдыс жоқ.	Ыдысты аймаққа қойыңыз.
	Ыдыс сай келмейді.	Индукциялық плита үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене.	Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.
Жылыту ұзақ уақыт алады.	Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады.	Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
 және сан пайда болады.	Плитада қате бар.	Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер  қайта жанса, пешті электр желісінен ажыратыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

9.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Шыны керамиканың үш цифрлық-әріптік кодын (шыны беттің бұрышында орналасқан) және пайда болған қате туралы хабарды

да беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат қызмет көрсету кітапшасында көрсетілген.

10. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

10.1 Зауыттық тақтайша

Модель TO64IC0FIT
Түрі 61 B4A 00 AA
Индукция
Сериялық нөмірі
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 - 60 Гц
Жасалған жері: Румыния
7.2 кВт
CE

10.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

Пісіру аймағы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost ең үлкен уақыты [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Сол жақ алды	2300	3700	10	180 - 210
Сол артқы жақ	1800	2800	10	145 - 180
Оң жақ алды	1400	2500	4	125 - 145
Оң артқы жақ	2300	3200	10	145 - 265

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру

алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

11. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

11.1 Өнім туралы ақпарат келесіге сәйкес (ЕО) № 66/2014

Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшерінің өлшемдері тиісті пісіру аймағындағы белгілер арқылы көрсетілген.

Модель идентификаторы	TO64IC0FIT	
Плита түрі	Кірістірілген плита	
Пісіру аймақтарының саны	4	
Қыздыру технологиясы	Индукция	
Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø)	Сол жақ алды	21.0 см
	Сол артқы жақ	18.0 см
	Оң жақ алды	14.5 см
Дөңгелек емес пісіру аймағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Оң артқы жақ	Ұ 26.5 см
		Е 17.0 см

Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол жақ алды	178.4 Вт-сағ/кг
	Сол артқы жақ	184.9 Вт-сағ/кг
	Оң жақ алды	183.2 Вт-сағ/кг
	Оң артқы жақ	184.9 Вт-сағ/кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		182.9 Вт-сағ/кг

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN IEC 60350-2.

11.2 қуатты үнемдейді

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.

- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

11.3 Ақпаратқа қойылатын талаптар келесіге сәйкес (EO) № 2023/826

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0,3 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN 50564.

12. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар

 Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет»

таңбасымен белгіленген жабдықтарды  бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз немесе муниципалды мекемеге хабарласыңыз.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	296
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	298
3. UZSTĀDĪŠANA.....	300
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	303
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	304
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	305
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	310
8. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	313
9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	313
10. TEHNISKIE DATI.....	315
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	316
12. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	317

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājtsaimniecībā.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- BRĪDINĀJUMS! Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.

- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektrikim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vajīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Zem sprieguma un izolēto daļu triecienaizsardzībai jābūt nostiprinātai tādā veidā, lai to nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās. Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.
- Ja kontaktligzdai ir vajīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus),

zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.

- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotas ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotas ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un novietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ja ierīces virsma ir iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu.
- Ierīces lietošanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas iztur 90

°C vai augstāku temperatūru. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķērsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaīņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

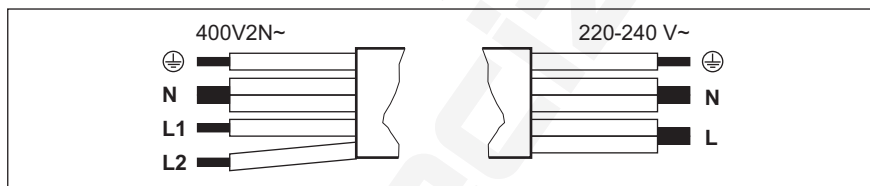
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



Divfāzu pieslēgums 400 V2N~

5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²



Dzeltenš — zaļš

N

Zils un zils

L1

Melnš

L2

Brūns

Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²



Dzeltenš — zaļš

N

Zils un zils

L

Melnš un brūns

3.4 Blīvējuma uzlikšana — integrēta uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektācijā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās šaurākās loksnes. Sagriezto loksņu garumam jāatbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet loksņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāatbilst gropju stūriem.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nestipriniet loksņu galus vienu virs otra.

Pēc plīts virsmas samontēšanas aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku un darba virsmu ar silikonu. Pārliedziniet, ka zem stikla keramikas virsmas neiekļūst silikons.

3.5 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

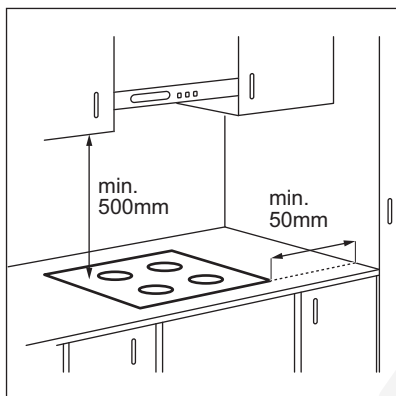
1. Notīriet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet komplektācijā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā piekļautos stikla keramikas virsmas ārējai malai. Nestiepiet to.

Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.

3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

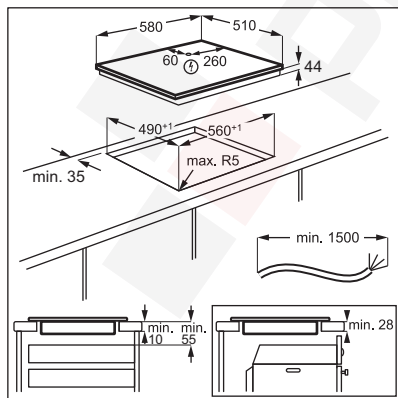
3.6 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.

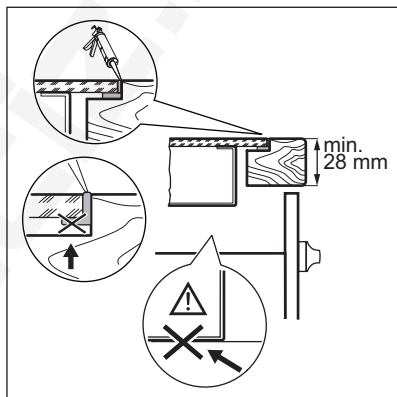
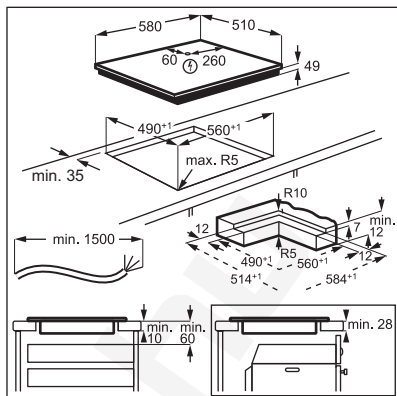


Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

UZSTĀDĪŠANA VIRSPUSĒ



INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA



Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

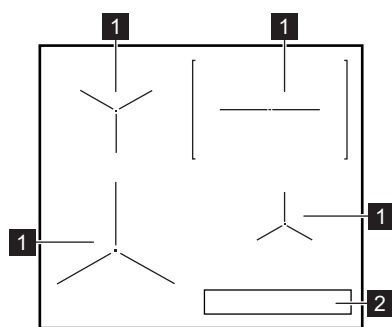


Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — iegūšana virsmā”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



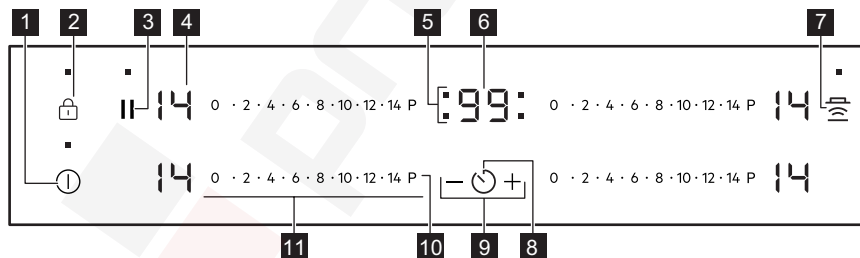
4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1 ①	Ieslēgts / Izslēgts	Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2 ②	Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.

	Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
4	-	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
5	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	-	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
7		Hob²Hood	Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu.
8		-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9	+ / -	-	Paildzina vai saīsina laiku.
10	P	PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.
11	-	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.

4.3 Karsēšanas iestatījums rāda

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir deaktivizēta.
 - 	Gatavošanas zona darbojas.
	Pauze aktivizēta.
	Automātiskā uzskarsēšana darbojas.
	Darbojas PowerBoost.
 + cipars	Radušies darbības traucējumi.
	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks.
	Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Plīts virsma pēc noklusējuma ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Turiet piespiestu  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet  un turiet to piespiestu 3 sekundes.  vai  iedegas.
4. Nospiediet . P72 iedegas.
5. Nospiediet taimera  / , lai iestatītu jaudas līmeni.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

⚠ UZMANĪBU!

Pārļiecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

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

6. IKDIENAS LIETOŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantot plīts virsmu.
- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols , un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.

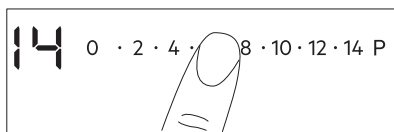
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika iedegas  un plīts virsma izslēdzas.
- Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:**

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
 , 1-3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	pusotras stundas

6.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

 /  /  Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpiniet gatavošanu,

 — uzturiet siltu,

 - atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.5 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.



Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas plīts virsmas. Vairāk informācijas par ēdiena gatavošanas trauku veidiem skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi".

6.6 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju, pieskarieties **P** ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie vēlamā karstuma iestatījuma. Pēc 3 sekundēm iedegas .

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.7 PowerBoost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laika posmu. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju, pieskarieties **P**.  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.8 Taimeris

• Laika atskaites taimeris

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas sesijas ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un pēc tam funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

pieskarities  atkārtoti, līdz parādās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarities pie

taimera vadīklai , lai iestatītu laiku (00 – 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāk mirgot, notiek laika atpakaļskaitīšana.

Lai skatītu atlikušo laiku: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzama atlikušā laika vērtība.

Lai mainītu laiku: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarities  vai .

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu, un pēc tam pieskarities . Atlikušais laiks samazinās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators izslēdzas.



Kad atpakaļskaitīšana beidzas, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarities pie .

• CountUp Timer

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

pieskarities  atkārtoti, līdz parādās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarities taimera vadīklai .  iedegas. Kad gatavošanas

zonas indikators sāk mirgot, laiks tiek skaitīts uz priekšu. Displejs pārslēdzas starp  un skaitīto laiku (minūtēs).

Lai skatītu, cik ilgi gatavošanas zona

darbojas: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams, cik ilgi zona darbosies.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarities  un pēc tam pieskarities  vai . Gatavošanas zonas indikators izslēdzas.

• Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nedarbojas. Karsēšanas pakāpes displejā redzams .

Lai aktivizētu funkciju: pieskarities  un pēc tam taimera vadīklai  vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo 00.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarities pie .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

6.9 Pauze

Šī funkcija visas darbojošās gatavošanas zonas iestata zemākajā karsēšanas pakāpē.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

1. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet .

 iedegas. Karsēšanas iestatījums pazeminās līdz 1.

2. Lai izslēgtu funkciju, nospiediet . Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

6.10 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karsēšanas iestatījumu.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties   iedegas 4 sekundes. Taimeris paliek ieslēgts.

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties . Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.11 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie  4 sekundes. . Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Lai ignorētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei: aktivizējiet plīts virsmu ar  . Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet karsēšanas iestatījumu 10 sekunžu laikā.** Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar , funkcija darbojas atkal.

6.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.

Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

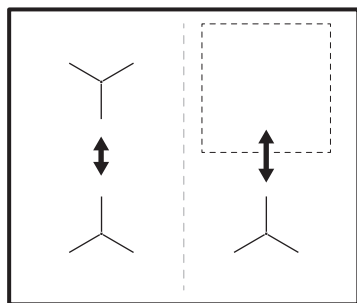
- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaite taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

6.13 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā strāvas slodze (3700 W). Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainās starp atlasīto sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



6.14 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Ieslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 ³⁾	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums

	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H3	Ieslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Ieslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Ieslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet 3 sekunžu garumā.
4. Spiediet vairākas reizes, līdz ledegas.
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja panela, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, piespiediet , kad plīts virsma ir ieslēgta. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt

ventilatora ātrumu. Nospiežot , jūs paaugstināt ventilatora ātrumu par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot vēlreiz , jūs iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0, kas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru ar ventilatora ātrumu 1, piespiediet .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.

Apgaismojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

7. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilkto un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīlēt vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltum pārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas

traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

7.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

7.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
- 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2 - 3	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
5 - 7	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
7 - 9	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.

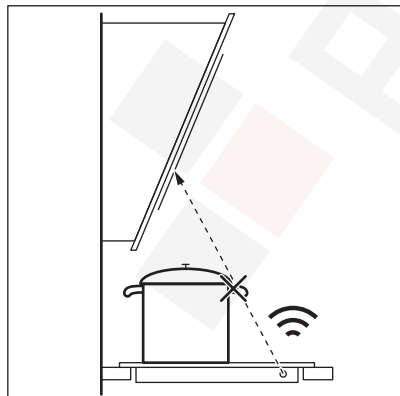
Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
7 - 9	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
9 - 12	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, sitiņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
12 - 13	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
14	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.			

7.5 Ieteikumi un padomi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt simbolam .

8. APKOPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie sasniedz pārāk augstu temperatūru.
- Nelietojiet virtuves piederumus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītim. Šādi materiāli var sabojāt plīts virsmu vai apgrūtināt tās tīrīšanu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.
- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mikstu drānu, trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Tīrīšanas laikā veiciet aplveida kustības un izmantojiet mērenu spiedienu. Noslaukiet virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet parasto dzeltenī zaļo sūkli, jo tā cietajā slānī esošās alumīnija daļiņas stikla virsmu var sabojāt un mainīt tās krāsu.



Citu rīku (kas nav ieteikti) izmantošana būs neefektīva, un tie var bojāt stikla virsmu vai mainīt tās krāsu.

8.2 Plīts stikla virsmas tīrīšana

- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdiena paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā aprakstīts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mikstu drānu un ūdens un etiķa šķīdumu.
- **Notīriet noturīgus traipus:** lai sasniegtu labākos rezultātus, izmantojiet MATT CAREšāda veida plīts virsmām paredzētu tīrīšanas līdzekli vai jebkuru citu viegli abrazīvu tīrīšanas emulsiju (piem., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Spīdīgām virsmām nelietojiet standarta plīts virsmu tīrīšanas līdzekļus (piem., VitroCare®). Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz netīrās virsmas un ļaujiet tam iedarboties 5 min. Uzmanīgi notīriet virsmu, izmantojot parastu neskrāpējošu sūkli ar (visbiežāk, zilu) berzamo slāni. Atkārtojiet, līdz traipi vairs nav redzami. Noņemiet no virsmas tīrīšanas līdzekļa atlikumus un noslaukiet to ar mikrošķiedras drānu.

9. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ① ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Hob [®] Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Nedarbojas Automātiskā uzkaršēšana.	Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe.	Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas Jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
 iedegas.	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķējājs.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
 iedegas.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpārneši, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 iedegas un parādās skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  iedegas no jauna, atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas

ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta apkopes rokasgrāmatā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis TO64IC0FIT
Veids 61 B4A 00 AA
Indukcija
Sērijas numurs
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 493 086 00
220–240V/400 V 2N, 50–60 Hz
Ražots: Rumānija
7.2 kW



10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3700	10	180 - 210
Kreisā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	2300	3200	10	145 - 265

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

11. ENERGEOFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

Modeļa identifikācija	TO64IC0FIT	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apāļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 26.5 cm P 17.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.

11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.

- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11.3 Informācijas prasības saskaņā ar (ES) Nr. 2023/826

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

12. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet

ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	318
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	320
3. MONTAVIMAS.....	322
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	325
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	326
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	327
7. NAUDINGI PATARIMAI.....	331
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	334
9. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	335
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	337
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	337
12. APLINKOS APSAUGA.....	338

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinį maitinimo tinklo parametrus.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliojantį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Elektros elementų ir izoliacijos apsauga nuo smūgių turi būti tvirtinama taip, kad be įrankių jos nebūtų galima pašalinti.
- Elektros kištuką prie tinklo lizdo prijunkite tik visiškai pabaigę įrengimo procesą.

Įrengę prietaisą įsitikinkite, kad elektros kabelio kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbinio paviršiaus ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Įtrūkus prietaiso paviršiui, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, kuriems implantuotas širdies stimulatorius, neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas yra naudojamas.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti savaiminį sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su prijungimo laidu .
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F kurios atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

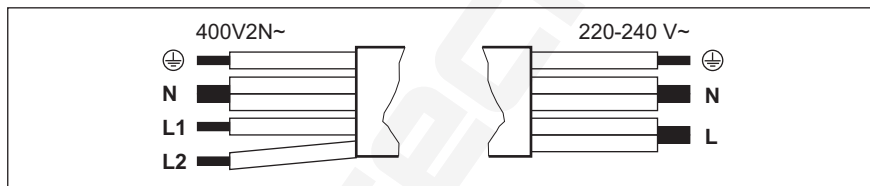
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²	
	Žalias-geltonas		Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodi	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas		

3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įmontuojamas įrengimas

1. Nuvalykite darbatalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturias juosteles. Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunos.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti angos briaunų kampus.

4. Priklijuokite juostas prie briaunų. Netempkite juostelių. Neklijuokite juostelių galų vieno ant kito. Kai įrengsite kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikonu nepatektų po stiklo keramika.

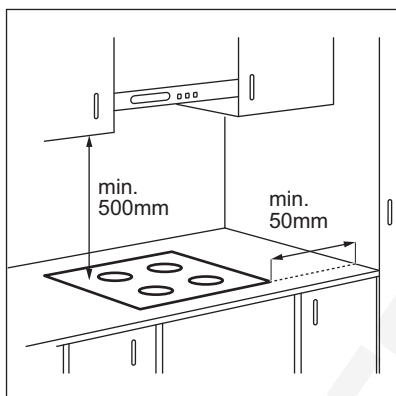
3.5 Sandariklio tvirtinimas, kai montuojama ant stalviršio.

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.

2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Klijuodami juostos netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

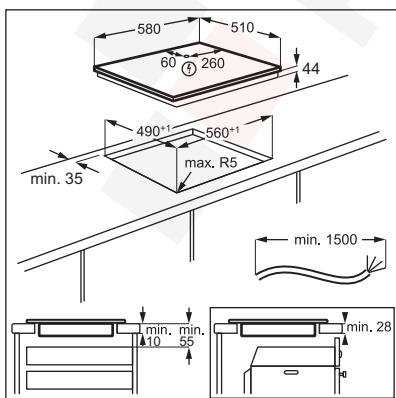
3.6 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.

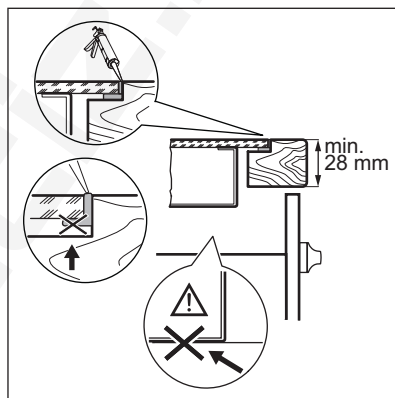
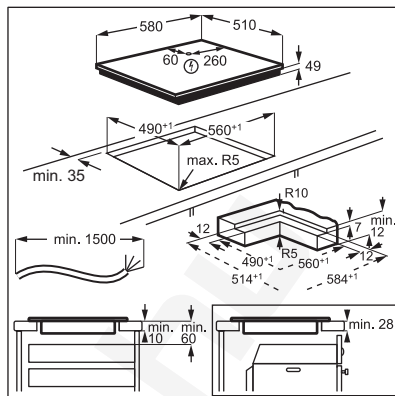


Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

MONTAVIMAS PAVIRŠIUJE



INTEGRAVIMAS BALDUOSE



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

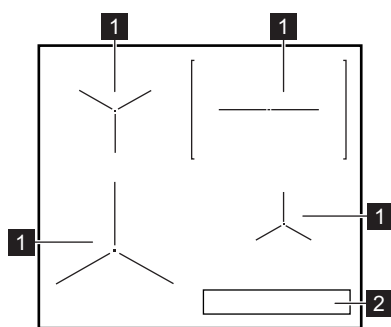


Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – įleidimas“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



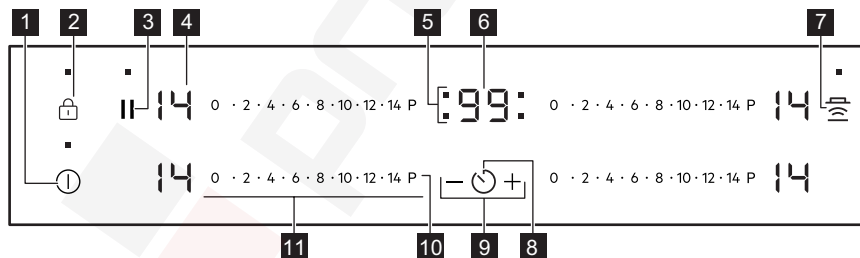
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išsklotinė



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1 ①	Ijungta / Išjungta	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2 ①	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3	Pauzė	Ijungia ir išjungia funkciją.

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
4	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
5	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
6	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7		Hob²Hood	Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
8		-	Kaitvietės pasirinkimas.
9	+ / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
10	P	PowerBoost	Ijungia funkciją.
11	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

4.3 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
 	Kaitvietė įjungta.
	Pauzė įjungta.
	Automatinis įkaitinimas funkcija įjungta.
	Veikia PowerBoost.
 + skaitmuo	Gedimas.
 /  / 	OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): tęsti gaminimą / išlaikyti šilumą / likutinė kaitra.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Ant kaitvietės padėtas netinkamas arba pernelyg mažas indas, arba jis iš viso nepadėtas.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Kaitlentė nustatyta, kad įsijungtų didžiausia įmanoma galia.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Įšunkite kaitlentę.
2. Nuspauskite  ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sekundes.  arba  įsijungs.
4. Paspauskite  P72 .
5. Paspauskite laikmačio  / , kad nustatytumėte galios lygį.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

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

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
 - įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
 - kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
 - per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
 - naudojate netinkamus gaminių indus.
- Įsijungs simbolis , o kaitvietė automatiškai išsijungs po 2 minučių.

- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko įsižiebs  ir kaitlentė išsijungs.

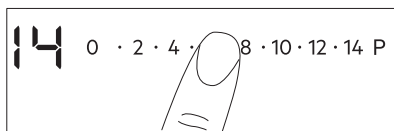
Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
 , 1–3	6 val.
4 - 7	5 val.
8 - 9	4 val.
10 - 14	1,5 val.

6.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymui juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



6.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

 /  /  Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

 – tęskite gaminimą,

 – palaikykite šiltą,

 – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

6.5 Kaitviečių naudojimas

Gaminimo indą uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.



Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar gaminimo indas tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

6.6 Automatinis įkaitinimas

Naudokitės šia funkcija, kad per trumpesnį laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.



Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvėsusi.

Norėdami įjungti šią kaitvietės funkciją, palieskite **P** ( įsijungia). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo nustatymą. Po 3 sekundžių ( įsijungia).

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.7 PowerBoost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją indukcinėi kaitviete galima įjungti tik ribotam laikui. Šiam laikui praėjus indukcinė kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią kaitvietės funkciją, palieskite **P** ( įsijungia).

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.8 Laikmatis

• Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją galite naudoti vienos maisto gaminimo sesijos trukmei nustatyti.

Pirmiausiai pasirinkite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Norėdami nustatyti kaitvietę: palieskite  pakartotinai, kol pasirodys kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio , kad nustatytumėte laiką (00–99 min). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, laikas pradės skaičiuoti atgal.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane matysite likusį laiką.

Norėdami pakeisti laiką: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę. Palieskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę, o tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki **00**. Kaitvietės indikatorius išsijungs.



Kai atgalinis skaičiavimas baigiasi, skamba akustinis signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungs.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

• CountUp Timer

Naudodamiesi šia funkcija galite sužinoti, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami nustatyti virimo zoną: palieskite  pakartotinai, kol pasirodys kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio .  įsijungs. Pradėjus lėtai mirksėti kaitvietės indikatorius, laikas pradedamas skaičiuoti į priekį. Ekranas persijungia tarp  ir skaičiuojamo laiko (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia

kaitvietė: palieskite , kad nustatytumėte kaitvietę. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane matysite, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite , o tada palieskite  arba . Kaitvietės indikatorius išsijungs.

• Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Kaitros nuostatą ekrane matysite .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite , tada palieskite  arba , kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, skamba akustinis signalas ir mirksi **00**.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .



Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

6.9 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

1. Funkcijos įjungimas: paspauskite .

 įsijungia. Kaitinimo nuostata yra sumažinama iki 1.

2. Jeigu funkciją norite išjungti, paspauskite .

Pasirodo ankstesnė kaitinimo nuostata.

6.10 Užraktas

Kai kaitvietės veikia, galite užrakinti valdymo skydelį. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.

Pirmiausia pasirinkite karščio nustatymą.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite .  šviečia 4 sekundes. Laikrodis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungs ankstesnis kaitinimo nustatymas.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.11 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palaikykite palietę mygtuką  4 sekundes. . Įjunkite kaitlentę  mygtuku.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palaikykite palietę mygtuką  4 sekundes. . Įjunkite kaitlentę  mygtuku.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę,

naudodami ①. 4 sekundes palaikykite palieštą  mygtuką. **Per 10 sek. įjunkite kaitvietę.** Galite naudotis kaitlente kaip

įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku ①, funkcija vėl įsijungs.

6.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite ①. Ekranas įsijungia ir išsijungia.

Palieskite ir 3 sekundes palaikykite  arba  rodoma. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai įjungti.

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate; ①
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

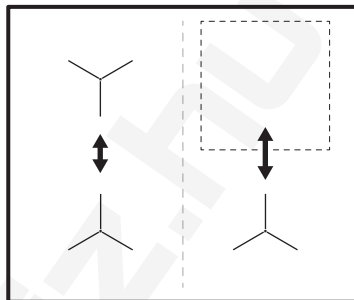
6.13 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlenteje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienai fazei taikoma didžiausia leistina elektros apkrova (3 700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygį.

- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



6.14 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jeigu išjungta, prieš naudodamiesi įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami valdyti funkciją automatiiniu būdu nustatykite automatinį režimą ties H1 – H6. Kaitlentė iš pradžių yra nustatyta ties H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudosis virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas 2)
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Ijungta	Išjungta	Išjungta
H2 ³⁾	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H3	Ijungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
H4	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H5	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
H6	Ijungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite , kol  įsijungia.
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite . Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala.

Pasiekę intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

7. NAUDINGI PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdyskite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
 - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje

„Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

7.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

7.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

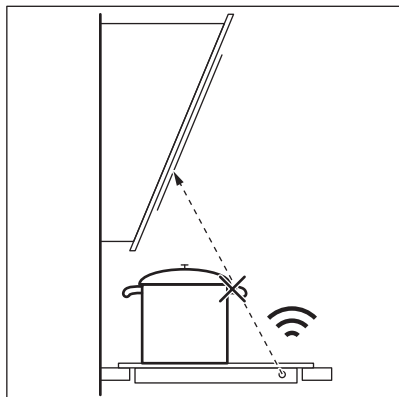
Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
– 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus pa-tiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9 - 12	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įda-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

7.5 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Nežblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau gartraukio vaizdas pateiktas tik iliustracijos tikslais.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Šią funkciją turintys AEG gartraukiai pažymėti simboliu .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Nepalikite tuščio indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite indų, pagamintų iš indukcinei kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali sugadinti kaitlentės paviršių arba apsunkinti valymą.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.
- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių minkšta šluoste ir indų plovikliu su šiltu vandeniu. Valykite sukamaisiais judesiais ir vidutiniu spaudimu. Nusausinkite paviršių mikropluošto šluoste.



ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite populiarių geltonų ir žalių kempinių, nes kietajame jų sluoksnyje esančios aliuminio dalelės gali pažeisti stiklinį paviršių ir pakeisti jo spalvą.



Naudojant kitus nei rekomenduojamus įrankius, jie bus neveiksmingi ir gali pažeisti stiklinį paviršių arba pakeisti jo spalvą.

8.2 Kaitlentės stiklinio paviršiaus valymas

- **Nedelsdami išimkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus pašalinkite** kalkių nuosėdas, vandens ir riebalų dėmes bei pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.
- **Pašalinkite sunkiai pašalinamas žymes ir dėmes:** geriausiems rezultatams pasiekti naudokite MATT CARE kaitlentės

valiklį, skirtą tokio tipo paviršiams, arba bet kurį kitą švelniai abrazyvinį valymo pienelį (pvz., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nenaudokite blizgiems paviršiams skirtų standartinių kaitlenčių valiklių (pvz., VitroCare®). Paskirstykite valymo priemonę ant sutepto paviršiaus ir leiskite jai įsigerti 5 min. Švelniai nušveiskite

paviršių universalia nebraižančia kempine su (dažniausiai mėlyna) šveičiamąja pagalvėle. Valykite tol, kol neliks dėmių. Nuvalykite nuo paviršiaus likusius valiklio likučius ir sausai nuvalykite mikropluošto šluoste.

9. GEDIMŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Viryklės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Viryklė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekęs skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistema patikrintų profesionalus elektrikas.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgilotą aptarnavimo centrą.
Hob*Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Automatinis įkaitinimas neveikia.	Nustatytas didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Veikia Galios valdymas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apacios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 ir skaičius pasirodo.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jeigu  vėl pasirodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta priežiūros knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis TO64IC0FIT
Tipas 61 B4A 00 AA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris
AEG

PNC 949 493 086 00
220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Pagaminta: Rumunija
7.2 kW
CE

10.2 Kaitviečių specifikacija

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3700	10	180 - 210
Kairioji galinė	1800	2800	10	145 - 180
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	2300	3200	10	145 - 265

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gamtinio indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gamtinio rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gamtinio indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį pagal (ES) Nr. 66/2014

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

Modelio identifikatorius	TO64IC0FIT	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	l 26.5 cm P 17.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.

11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.

- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

11.3 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0,3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas mažos galios režimas	2 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų

nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekiate su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	339
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	342
3. МОНТАЖА.....	344
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	347
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	349
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	349
7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	354
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	357
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	358
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	360
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	361
12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА.....	362

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капацы, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние коишто се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде прицврстена на таков начин што не може да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Погрижете се да нема пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.

- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолаторот мора да има ширина на контактен отвор од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина и не ставајте храна во директен контакт со него.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако

поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.

- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслата можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата од жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.

- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови

во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока.

Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

ВНИМАНИЕ!

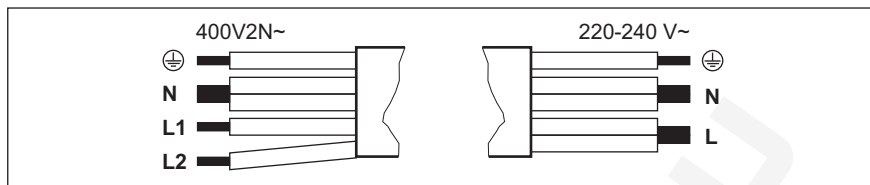
Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.

2. Извадете дел од изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.

4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



Двофазно поврзување: 400 V2N~		Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~	
5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²		5x1,5 мм ² или 3x4 мм ²	
	Зелена - жолта		Зелена - жолта
N	Сина и сина	N	Сина и сина
L1	Црна	L	Црна и кафеава
L2	Кафеава		

3.4 Ставање на пломбата - Интегрирана монтажа

1. Исчистете ги жлебовите на површината за готвење.
2. Исечете ја добиената лента 3x10 мм за запечатување на 4 ленти. Лентите мора да бидат со иста должина како жлебовите.
3. Исчистете ги краевите на лентите под агол од 45°. Тие треба да влезат точно во аглите на жлебовите.
4. Закачете ги лентите на жлебовите. Не ги истегнувајте лентите. Не ги спојувајте краевите на лентите една над друга.

Откако сте ја склопиле површината за готвење, затворете ја дупката којашто останала помеѓу стакло-керамиката и површината за готвење со силикон. Осигурете се силиконот да не влезе под стакло-керамиката.

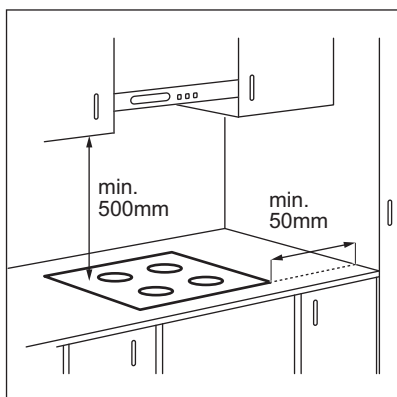
3.5 Ставање на печатот - Монтажа на горниот дел

1. Исчистете ја работната плоча околу исечената површина.
2. Ставете ја доставената лента за запечатување 2x6 мм на долниот раб

- на плочата за готвење преку надворешниот раб на стакло-керамиката. Притоа, не растегнувајте ја. Уверете се дека краевите на лентата за заптивка се наоѓаат во средината на едната страна од плочата за готвење.
3. Додадете неколку mm должина кога ќе ја сечете лентата за запечатување.
 4. Повлечете ги заедно двата краја на лентата за запечатување.

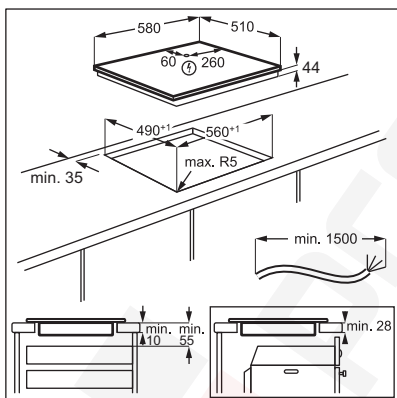
3.6 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.

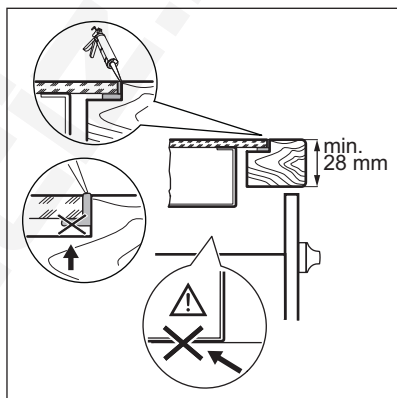
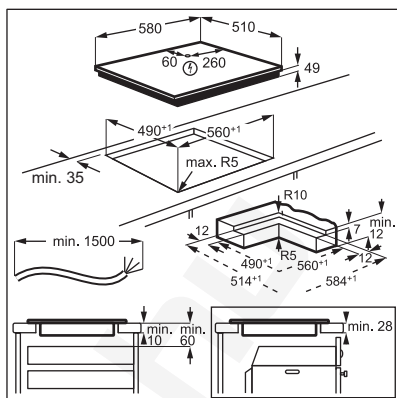


Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

ИНСТАЛАЦИЈА НА ВРВ



ИНТЕГРИРАНА МОНТАЖА



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

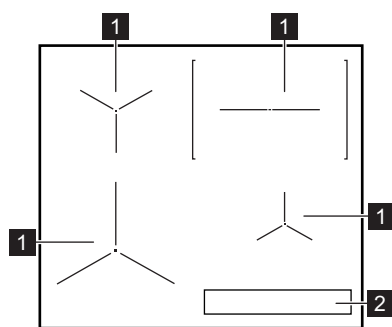


Најдете го видео упатството „Како да го инсталирате вашиот уред за плакнење на индукциски аспиратор AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



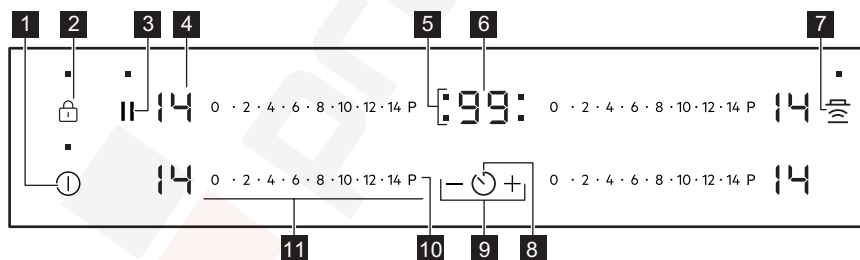
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Индукциска рингла
- 2 Контролна плоча

4.2 Поставеност на Контролна плоча



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Коментар
1 ①	Вклучи / Исклучи	За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2 ②	Заклучување / Уред за безбедност на деца	За заклучување / отклучување на контролната табла.

Сензорско поле	Функција	Коментар
3	Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
4 -	Екран за поставување на јачината на топлината	За прикажување на поставката за температура.
5 -	Временски показатели за ринглите	За да прикажат за која рингла го поставувате времето.
6 -	Екран на тајмерот	За прикажување на времето во минути.
7 	Hob2Hood	За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
8 	-	За избор на рингла.
9 + / -	-	За зголемување или намалување на времето.
10 P	PowerBoost	За вклучување на функцијата.
11 -	Контролна лента	За поставување на поставка за јачина на топлина.

4.3 Поставката за греење покажува

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
 - 	Ринглата работи.
	Пауза е во функција.
	Работи Автоматско загревање.
	PowerBoost е во функција.
 + цифра	Има дефект.
 /  / 	OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора): продолжи со готвење / одржување на топлина / преостаната топлина.
	Работи Заклучување / Уред за безбедност на деца.
	Несоодветни или премали садови за готвење или без садови за готвење на ринглата.
	Работи Автоматско исклучување.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете го и задржете го  3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете го и задржете го  3 секунди.  или  се појавува.

4. Притиснете . P72 се појавува.

5. Допрете го  /  на тајмерот за да го поставите нивото на јачина.

Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

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

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Вклучување и исклучување

Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го

предметот или ја исчистете контролната плоча.

- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите несоодветни садови за готвење. Светнува симболот , а ринглата автоматски се исклучува по 2 минути.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По некое време, светнува  и плочата за готвење се исклучува.

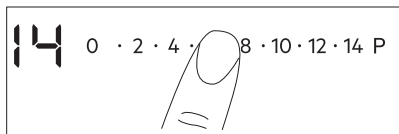
Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

6.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



6.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!



Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

-  – продолжете да готвите,
-  – одржување на топлината,
-  – преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.5 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.



За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

6.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната поставка за топлина за пократко време. Кога функцијата е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната поставка на топлина.



За да ја активирате функцијата, ринглата мора да биде студена.

За да ја активирате функцијата за

рингла: допрете **P** () се вклучува). Веднаш допрете ја саканата јачина на топлина. По 3 секунди () се вклучува.

За да ја исклучите функцијата: сменете ја поставката за топлина.

6.7 PowerBoost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се вклучи за индукциската рингла само за ограничен временски период. По ова време, индукциската рингла автоматски се враќа на највисоката температура.



Видете го поглавјето „Технички информации“.

За да ја активирате функцијата за рингла: допрете **P**. се вклучува.

За да ја исклучите функцијата: сменете ја поставката за топлина.

6.8 Тајмер

• Тајмер за одбројување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво, поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

За да ја поставите зоната за готвење:

допрете неколку пати додека не се појави показателот за зоната за готвење.

За вклучување на функцијата: допрете на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показателот на ринглата започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето.

За да го видите преостанатото време:

допрете за да ја поставите зоната за готвење. Показателот на зоната за готвење почнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

За да го промените времето: допрете за да ја поставите зоната за готвење.

Допрете или .

За да ја деактивирате функцијата:

допрете за да ја поставите зоната за готвење, а потоа допрете .

Преостанатото време се одбројува до 00.

00. Показателот на зоната за готвење се исклучува.



Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се огласи звучен сигнал и ќе трепка **00**. Ринглата се исклучува.

За да го запрете звукот: допрете .

• CountUp Timer

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

За да ја поставите зоната за готвење:

допрете неколку пати додека не се појави показателот за зоната за готвење.

За да ја вклучите функцијата: допрете

— на тајмерот. се појавува. Кога показателот на зоната за готвење започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето. Екранот се префрла помеѓу и избројаното време (во минути).

За да видите колку долго работи зоната за готвење: допрете за да ја поставите зоната за готвење. Показателот на зоната за готвење почнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

За да ја деактивирате функцијата:

допрете а потоа допрете или . Показателот на зоната за готвење се исклучува.

• Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат зоните за готвење. На екранот за јачина на топлина се прикажува .

За да ја вклучите функцијата: допрете

, а потоа допрете или на тајмерот за да го поставите времето. Кога времето ќе истече, ќе се огласи звучен сигнал и ќе трепка **00**.

За да го запрете звукот: допрете .



Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

6.9 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

1. За да ја активирате функцијата:
притиснете .

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

2. За да ја деактивирате функцијата:
притиснете .

Претходната поставка за топлина се појавува.

6.10 Заклучување

Може да ја заклучите контролната табла додека работат ринглите. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

За да ја вклучите функцијата:

притиснете .  свети 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

За да ја исклучите функцијата

притиснете го . Претходната поставка за топлина се вклучува.



Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, се исклучува и оваа функција.

6.11 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

За да ја активирате функцијата:

активирајте ја површината за готвење со

①. Не поставувајте ја јачината на топлината. Притискајте  4 секунди. .

Исклучете ја плочата за готвење со ①.

За да ја деактивирате функцијата:

активирајте ја површината за готвење со

①. Не поставувајте ја јачината на топлината. Притискајте  4 секунди. .

Исклучете ја плочата за готвење со ①.

За да ја прескокнете оваа функција

само за едно готвење: вклучете ја

плочата за готвење со ①. . Допрете го

 во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.**

Може да работите со плочата за готвење.

Кога ќе ја исклучите плочата за готвење со

①, функцијата работи повторно.

6.12 OffSound Control

(Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење.

Допрете го ① во траење од 3 секунди.

Екранот се пали и се гаси. Допрете на  3 секунди.  или  се пали. Допрете на  на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
-  - звучните сигнали се вклучуваат

За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на 

звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

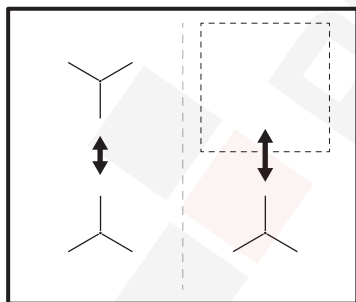
- го допирате ①
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

6.13 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимална електрична моќност од (3700 W). Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Преостанатата јачина се дели меѓу претходно активираните рингли по обратен редослед на избор.
- Екранот за поставката за јачина на топлината на ринглите со намалена јачина се менува меѓу првично одбраната поставка за јачина на топлината и намалената поставка за јачина на топлината.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



6.14 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз

основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е вклучен на почеток. Во случај да е исклучен, активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Автоматско работење на функцијата

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Аспираторот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриењ е ¹⁾	Пржењ е ²⁾
H0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
H1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
H2 ³⁾	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
H4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2

	Автомат ско светло	Вриењ е ¹⁾	Пржењ е ²⁾
H6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за готвење го детектира процесот на прежење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Менување на автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете  околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете  околу 3 секунди.
4. Притиснете  неколку пати додека  се вклучува.
5. Допрете  на Тајмерот за да одберете автоматски режим.



За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.



Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Рачно ракување со брзината на вентилаторот

Можете да ја ракувате функцијата и рачно. За да го направите тоа, допрете  кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот рачно. Кога притискате на  ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на  ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 – H6.



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

7. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата

(односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).

- Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

7.2 Звуци за време на работата



Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

Звуци поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

7.3 Öko Timer (Еколошки тајмер)

За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звуците на тајмерот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

7.4 Поедноставен водич за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја

на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголеμουва пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

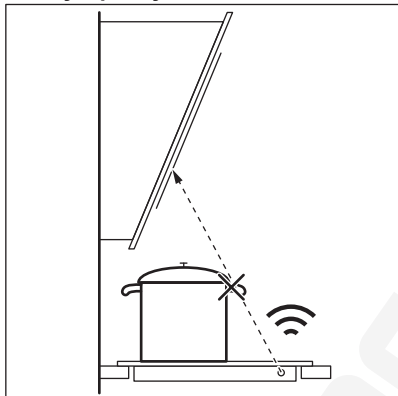
Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
 - 1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 3	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2 - 3	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
3 - 5	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
5 - 7	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
7 - 9	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
7 - 9	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
9 - 12	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
12 - 13	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
14	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фригеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

7.5 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Не користете садови за готвење направени од материјали кои не се

компатибилни со индукција. Таквите материјали може да ја оштетат површината на плочата или да го отежнат чистењето.

- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.
- Користете препорачана стругалка само како дополнителна алатка по стандардното чистење.
- Чекајте додека плочата се олади и исчистете ја површината со мека крпа и

детергент за миене садови со топла вода. Чисти со кружни движења и умерен притисок. Избришете ја површината со сува крпа од микрофибер.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете класичен жолт и зелен сунѓер, бидејќи алуминиумските честички на неговиот тврд слој може да го оштетат и обезбојат стаклото.



Користењето на алатки различни од препорачаните ќе биде неефикасно и може да ја оштети или да ја промени бојата на стаклената површина.

8.2 Чистење на стаклената површина на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгореници.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор,

вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Исчистете ја површината како што е опишано погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.

- **Отстранете ги упорните траги и дамки:** за најдобри резултати, користете MATT CARE средство за чистење на шпорет, наменето за овој тип на плоча за готвење или кое било друго благо абразивно млеко за чистење (на пр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не користете стандардни средства за чистење плочи за готвење за сјајни површини (на пр. VitroCare®). Нанесете го средството за чистење на извалканата површина и оставете го да се впие некое време. 5 мин. Нежно истријте ја површината со обичен сунѓер што не гребе и со (обично сина) крпа за чистење. Повторувајте додека дамките повеќе не се видливи. Отстранете го преостанатиот детергент од површината и избришете ја со микрофибер крпа.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.

Проблем	Можна причина	Решение
	Не ја поставивте поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исчлукете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Hob®Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Автоматско загревање не работи.	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа.	Управ. со енергијата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звуците се исклучени.	Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
 се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Заклучување работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Совети и препораки“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
 и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.

9.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дадете го и трицифрениот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и

пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информациите за гарантниот период и овластените сервисни центри се во сервисната книшка.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел TO64IC0FIT
Тур 61 B4A 00 AA
Индукција
Сериски број
AEG

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Произведено во: Романија
7.2 kW


10.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3700	10	180 - 210
Лев заден	1800	2800	10	145 - 180
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	2300	3200	10	145 - 265

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови

со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

Идентификација на модел	TO64IC0FIT	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден Лев заден Десен преден	21.0 см 18.0 см 14.5 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Десен заден	L 26.5 см W 17.0 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.

- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

11.3 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија со исклучен режим

0,3 W

Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност

2 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	363
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	366
3. INSTALACJA.....	368
4. OPIS PRODUKTU.....	371
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	372
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	373
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	378
8. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	381
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	381
10. DANE TECHNICZNE.....	383
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	384
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	385

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedni przewód zasilający.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Stosować zacisk odciażający na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Oslona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbaj o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do zaworu wody.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąc za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.

- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze

podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno

jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciać przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.

- Uszkodzony przewód należy wymienić na przewód zasilający następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę 90°C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

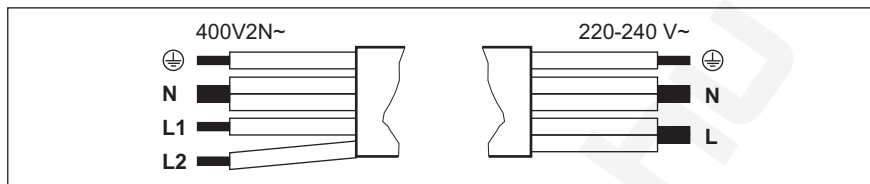
⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulejki przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.

2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).



Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
⏏	Żółtozielony	⏏	Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy		

3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dostarczoną taśmę 3x10 mm uszczelniającą na cztery paski. Paski muszą mieć taką samą długość, jak rowki.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostaje się pod szkło ceramiczne.

3.5 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

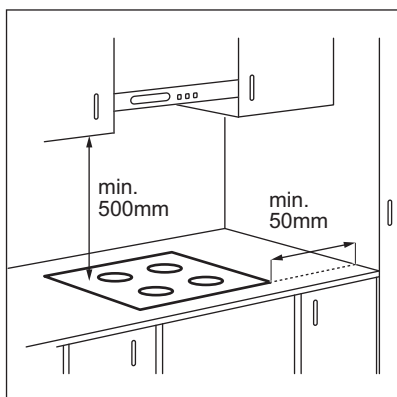
1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż

zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.

3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

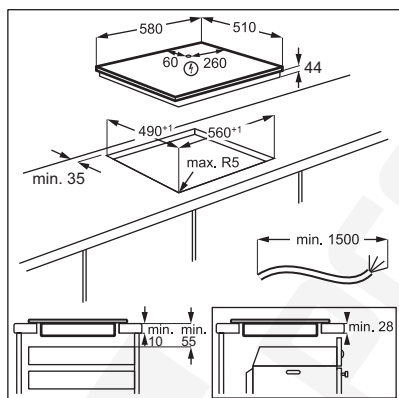
3.6 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

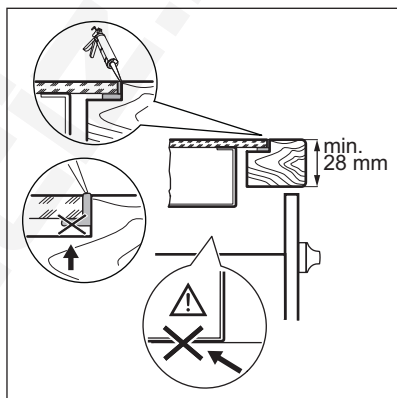
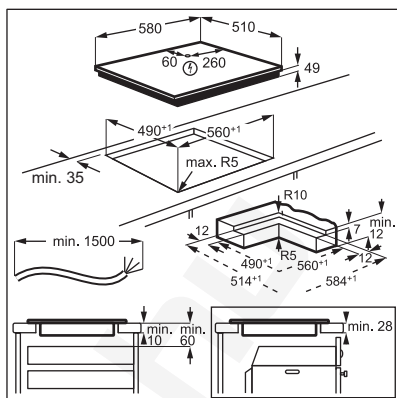


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

INSTALACJA NA GÓRZE



INSTALACJA NA RÓWNI Z BŁATEM



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

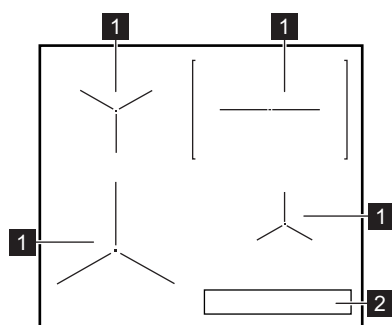


Znajdź film instruktażowy „Zlicowana instalacja płyty indukcyjnej AEG,” wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.



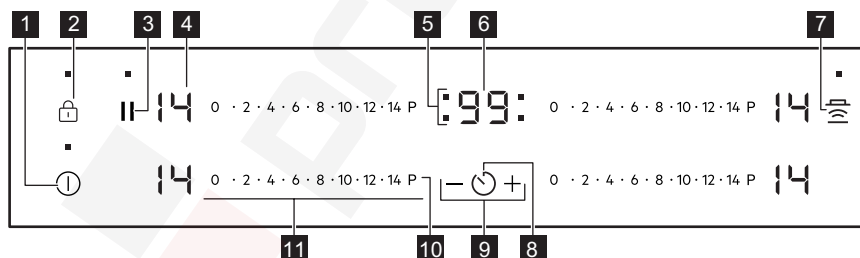
4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1 ①	Wł. / Wyt.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2 ①	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	Paufa	Włączanie i wyłączanie funkcji.

	Pole czuj- nika	Funkcja	Uwagi
4	-	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
5	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
6	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
7		Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
8		-	Wybór pola grzejnego.
9	+/-	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
11	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

4.3 Wskaźniki mocy grzania

Wyświetlacz	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
 	Pole grzejne jest włączone.
	Włączona jest funkcja Pauza.
	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
 + cyfra	Wystąpiła usterka.
  	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuowanie gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa Blokada / Blokada uruchomienia.
	Nieprawidłowe lub zbyt małe naczynie lub brak naczynia na polu grzejnym.
	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Domyślnie płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy.  albo  wyświetlą się.
4. Nacisnąć . P72 wyświetlą się.
5. Nacisnąć  /  zegara, aby ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia. Zaświeci się symbol , a to pole grzejne wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie zaświeci się  i płyta grzejna wyłączy się.

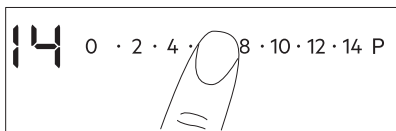
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
 , 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

6.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



6.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

 /  /  Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

-  - kontynuowanie gotowania,
-  - podtrzymywanie temperatury
-  - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.5 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Parametry pól grzejnych"). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

6.6 Automatyczne podgrzewanie

Użyć funkcji, aby uzyskać żądane ustawienie mocy grzania w krótszym czasie. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne działa przy najwyższym ustawieniu mocy grzania na początku, a następnie kontynuuje działanie przy żądanym ustawieniu mocy grzania.



Aby włączyć funkcję, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć **P** (wyświetli się ). Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. Po 3 sekundach wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.7 PowerBoost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć tę funkcję dla jakiegoś pola grzejnego: należy dotknąć **P**.  zaświeci się.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

6.8 Zegar

• Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

Aby ustawić pole grzejne: należy

kilukrotnie dotknąć , aż pojawi się wskaźnik pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję: dotknąć  zegara, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby zobaczyć pozostały czas: należy

dotknąć  aby ustawić pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Aby zmienić czas: należy dotknąć , aby ustawić pole grzejne. Dotknąć  lub .

Aby wyłączyć tę funkcję: należy dotknąć , aby ustawić pole grzejne, a następnie dotknąć . Pozostały czas odlicza się do 00. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.



Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać 00. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .

• CountUp Timer

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Aby ustawić pole grzejne: należy

kilukrotnie dotknąć , aż pojawi się wskaźnik pola grzejnego.

Aby włączyć tę funkcję: należy dotknąć  timera.  wyświetla się. Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby sprawdzić, jak długo działa pole

grzejne: należy dotknąć , aby ustawić to pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas pracy pola grzejnego.

Aby wyłączyć tę funkcję: należy dotknąć , a potem dotknąć  lub . Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

• Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne. Na wyświetlaczu mocy grzania widoczne jest .

Aby włączyć tę funkcję: należy dotknąć , a potem dotknąć  lub  timera, aby ustawić czas. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać 00.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: należy dotknąć .



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

6.9 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższe ustawienie mocy grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

1. Aby wyłączyć tę funkcję: należy nacisnąć .

Pojawia się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

2. Aby wyłączyć tę funkcję: należy nacisnąć .

Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

6.10 Blokada

Podczas pracy pól grzejnych można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję: dotknąć .  zaświeci się na 4 sekundy. Timer pozostaje włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną

. Nie ustawiać mocy grzania. Touch  na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby wyłączyć tę funkcję: włączyć płytę grzejną przy użyciu . Nie ustawiać mocy grzania. Touch  na 4 sekundy. . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby wyłączyć funkcję tylko na czas jednego gotowania: włączyć płytę grzejną przy użyciu . . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja zostanie ponownie uruchomiona.

6.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- - sygnały dźwiękowe są wyłączone
 - - sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

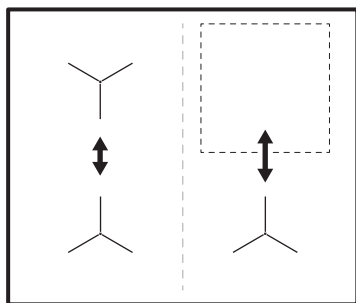
- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

6.13 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Każda faza ma maksymalne obciążenie (3700 W). Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona między poprzednio aktywowanymi polami grzejnymi w kolejności odwrotnej do wyboru.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



6.14 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja umożliwiająca połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Bieg wentylatora dobierany jest automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów zdalne sterowanie jest domyślnie włączone. Jeśli jest wyłączone, należy je włączyć przed użyciem tej funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać bieg wentylatora.

Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H2 ³⁾	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wył.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora
H6	Wł.	Bieg 2 wentylatora	Bieg 3 wentylatora

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejną.

2. Naciśnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

3. Naciśnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.

4. Naciśnąć  kilkakrotnie, aż pojawi się .

5. Naciśnąć  minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.



Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczne zmianę biegu wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy nacisnąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

7. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysknięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno

wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).

- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne objmie tylko część

emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.

- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

7.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

7.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 3	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2 - 3	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.

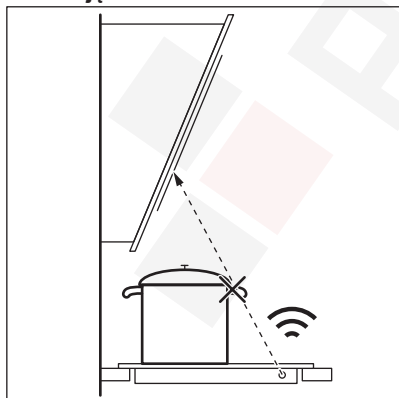
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
7 - 9	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
12 - 13	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

7.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap przedstawiono jako ilustrację.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą mieć symbol .

8. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzejnej lub utrudnić jej czyszczenie.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Poczekać, aż płyta grzejna schłodzi się, a następnie wyczyścić jej powierzchnię miękką ściereczką z dodatkiem detergentu i ciepłej wody. Czyścić ruchami okrężnymi i umiarkowanym naciskiem. Wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.

OSTRZEŻENIE!

Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.



Stosowanie narzędzi innych niż zalecane będzie nieskuteczne i może uszkodzić lub odbarwić powierzchnię szkła.

8.2 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Aby usunąć błyszczące metaliczne przebarwienia, użyć ściereczki miękkiej i roztworu wody z octem.
- **Usunąć uporczywe ślady i plamy:** aby uzyskać najlepsze efekty, użyć środków do czyszczenia płyty grzejnej MATT CARE, przeznaczony do tego typu powierzchni, lub inne łagodnie ściernie mleczko do czyszczenia (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nie używać standardowych środków do czyszczenia płyty grzejnej do powierzchni błyszczących (np. VitroCare®). Nałożyć środek do czyszczenia na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na 5 min. Delikatnie wyszorować powierzchnię zwykłą gąbką niepowodującą zarysowań z warstwą ścierną (zwykle niebieską). Powtarzać, aż plamy przestaną być widoczne. Usunąć wszelkie pozostałości detergentu z powierzchni i wytrzeć ją do sucha ściereczką z mikrofibry.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyta grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Pauza”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słychać ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła reszkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Zdjąć przedmiot z panelu sterowania.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawiono zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
 się włączy.	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
 się włączy.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
pojawi się  i jakaś liczba.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (znajdujący

się w rogu powierzchni szklanej) i wyświetlany komunikat o błędzie. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model TO64IC0FIT
Typ 61 B4A 00 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
AEG

Numer produktu (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w: Rumunia
7.2 kW

Oznakowanie  Oznakowanie 

10.2 Specyfikacja pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3700	10	180 - 210
Lewe tylne	1800	2800	10	145 - 180
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3200	10	145 - 265

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcji zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

Dane identyfikacyjne modelu	TO64IC0FIT	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 26.5 cm Szer. 17.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

11.3 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem

 do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	386
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	389
3. INSTALAREA.....	391
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	394
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	395
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	396
7. SFATURI UTILE.....	400
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	403
9. DEPANARE.....	404
10. DATE TEHNICE.....	406
11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	406
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	407

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umezească materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie împământat.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la șoc a pieselor izolate și aflate sub tensiune trebuie fixată astfel încât să nu poată fi îndepărtată fără unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea instalării. Asigurați accesul la priza racordată la rețeaua electrică principală după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.

- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru și nu puneți alimentele în contact direct cu acesta.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni șocul electric.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas,

cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.

- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiurile, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte

metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului.

Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

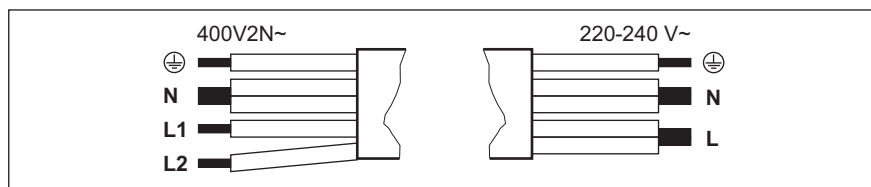
Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



Conexiune cu două faze: 400 V2N~		Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² sau 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² sau 3x4 mm ²	
	Verde - galben		Verde - galben
N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1	Negru	L	Negru și maro
L2	Maro		

3.4 Atașarea garniturii - instalare integrată

1. Curățați falțurile din blatul de lucru.
2. Tăiați banda 3x10 mm de etanșare furnizată în patru benzi. Benzile trebuie să aibă aceeași lungime ca și falțurile.
3. Tăiați capetele benzilor la un unghi de 45°. Acestea trebuie să încapă cu precizie în colțurile falțurilor.
4. Prindeți benzile de falțuri. Nu întindeți garniturile. Nu lipiți capetele benzilor unul peste celălalt.

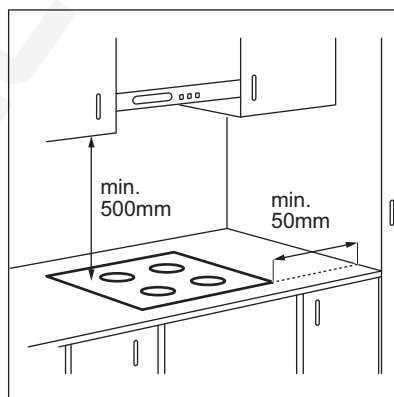
După asamblarea plitei, etanșați cu silicon spațiul liber dintre suprafața vitroceramică și blat. Asigurați-vă că siliconul nu ajunge sub suprafața vitroceramică.

3.5 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul de lucru în jurul zonei decupate.
2. Prindeți banda de etanșare furnizată 2x6 mm de marginea inferioară a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

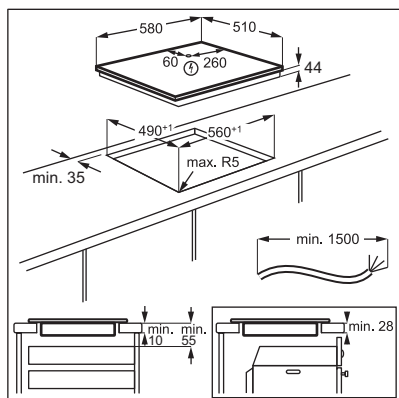
3.6 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.

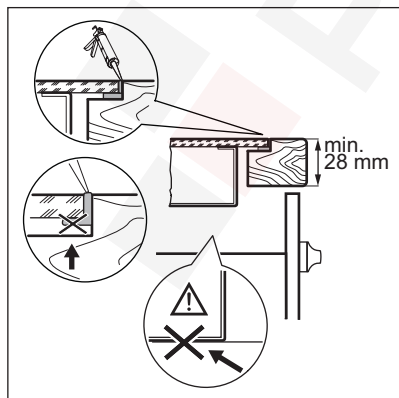
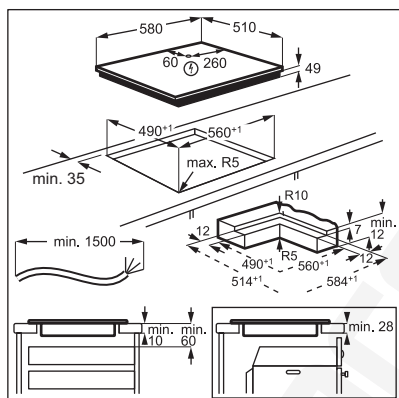


Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătit.

INSTALARE PE BLAT



INSTALARE INTEGRATĂ



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



Găsiți tutorialul video „Instalarea aparentă a plitei cu inducție AEG” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



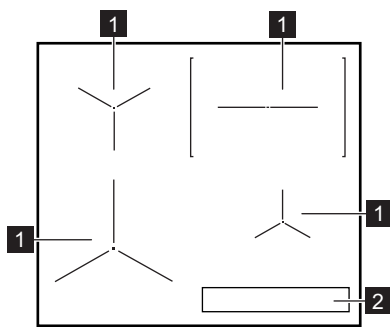
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob flush installation



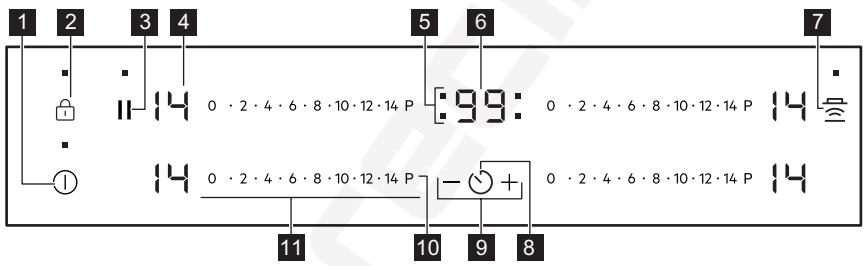
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătire prin inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Dispunerea panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1 ①	Pornit / Oprit	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 🔒	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3	Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4 -	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
5 -	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
6 -	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
7 🍷	Hob²Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
8	-	Pentru selectarea zonei de gătit.
9	-	Pentru a crește sau a descrește durata.
10 P	PowerBoost	Pentru a activa funcția.
11 -	Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.

4.3 Afișajele setării de încălzire

Afișajul	Descriere
	Zona de gătire este dezactivată.
Simbolul Stop and go. -	Zona de gătire funcționează.
	Pauză funcționează.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
+ cifră	Există o defecțiune.
/ /	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuați gătitul / mențineți cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează
	Pe zona de gătire nu este niciun vas, este un vas nepotrivit sau prea mic.
	Oprirea automată este activă.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la cel mai ridicat nivel de putere posibil.

Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

- Dezactivați plita.
- Apăsați lung timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
- Apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde. sau apare.
- Apăsați .P72 apare.
- Apăsați / din cronometru pentru a seta nivelul de putere.

Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W

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

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate. Simbolul  se aprinde și zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp  se aprinde și plita se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

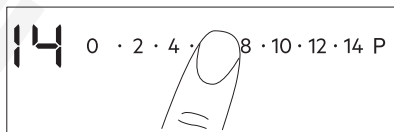
Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ore

6.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



6.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

AVERTISMENT!

 Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătit direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

 - continuați gătitul,

 - Menține cald,

 - căldură reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.5 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.



Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Sfaturi utile”.

6.6 Încălzire automată

Folosiți funcția pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Când funcția este pornită, zona de gătire funcționează la nivelul de căldură cel mai ridicat la început și apoi continuă să funcționeze la nivelul de căldură dorit.



Pentru a activa funcția, zona de gătire trebuie să fie rece.

Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătire: atingeți **P** (se aprinde ). Atinge imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde  se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

6.7 PowerBoost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătit cu inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătit cu inducție revine automat la setarea maximă de.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătire: atingeți **P** . (se aprinde ).

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

6.8 Cronometru

- **Cronometru cu numărătoare inversă**

Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

Pentru a seta zona de gătire: atinge  în mod repetat până când apare indicatorul unei zone de gătire.

Pentru a activa funcția: atinge  timer pentru a seta ora (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent într-un ritm ușor, timpul este numărat descrescător.

Pentru a vedea timpul rămas: atinge  pentru a seta zona de gătire. Indicatorul zonei de gătire începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.

Pentru a schimba ora: atinge  pentru a seta zona de gătire. Atingeți  sau  .

Pentru a dezactiva funcția: atinge  pentru a seta zona de gătire și apoi atingeți  . Intervalul de timp rămas descrește la **00**. Indicatorul zonei de gătit se stinge.



Când numărătoarea inversă se termină, se aude un semnal acustic și clipește **00**. Zona de gătire se dezactivează.

Pentru a opri sunetul: atingeți

• CountUp Timer

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.

Pentru a seta zona de gătire: atingeți în mod repetat până când apare indicatorul unei zone de gătire.

Pentru a activa funcția: atingeți din timer.

UP apare. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător. Afișajul comută între UP și timpul numărat (în minute).

Pentru a vedea cât timp funcționează zona de gătire: atingeți pentru a seta zona de gătire. Indicatorul zonei de gătire începe să clipească. Afișajul arată cât timp funcționează zona.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți și apoi atingeți sau . Indicatorul zonei de gătit se stinge.

• Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează. Afișajul setărilor de încălzire arată .

Pentru a activa funcția: atingeți și apoi atingeți sau timer pentru a seta ora. Când timpul se termină, se aude un semnal acustic și **00** Clipește.

Pentru a opri sunetul: atingeți .



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

6.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. Pentru activarea funcției: apăsați .

se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

2. Pentru a dezactiva funcția: apăsați .

Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură .

6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul funcționării zonelor de gătit. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

Setați mai întâi nivelul de putere.

Pentru a activa funcția: atingeți . se aprinde timp de 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se aprinde nivelul de căldură anterior.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru activarea funcției: activați plita.

Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde. Dezactivați plita cu .

Pentru dezactivarea funcției: activați plita.

Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. aprinde cuvântul. Dezactivați plita cu .

Pentru a anula funcția pentru o singură gătire: activați plita cu ①. ④ se aprinde.

Atingeți ① timp de 4 secunde. **Setați nivelul de căldură în 10 de secunde.** Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu ① funcția este activă din nou.

6.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți ① timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți ① timp de 3 secunde. Se afișează ⑥⑦ sau ⑥⑧. Atingeți + de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

- ⑥⑦ - sunetele sunt dezactivate
- ⑥⑧ - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la ⑥⑧ puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți ①
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

6.13 Management putere

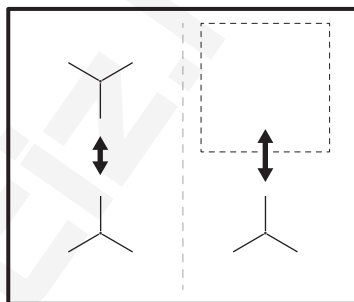
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de (3700 W). Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între

zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.

- Afișajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate inițial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



6.14 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial activat. În cazul în care este dezactivat, activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat

temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Moduri automate

	Iluminare automată	Fierberea¹⁾	Prăjirea²⁾
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 ³⁾	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați  timp de 3 secunde.
4. Apăsați  de câteva ori până când  se aprinde.
5. Apăsați  de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.



Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.



Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens

și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

7. SFATURI UTILE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobii sau deteriora suprafața sticlei.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.

- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

7.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

7.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de declanșarea sonoră a cronometrului. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

7.4 Ghid de gătit simplificat

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătire cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

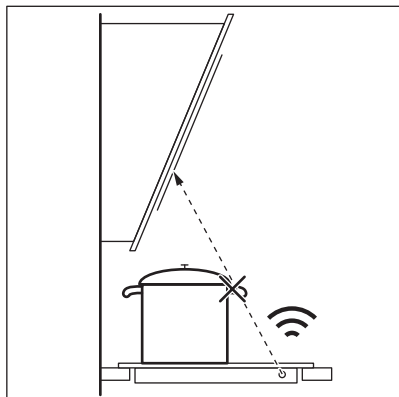
Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durață (min)	Recomandări
- 1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
5 - 7	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
7 - 9	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
7 - 9	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
9 - 12	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
14	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

7.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care utilizează această funcție trebuie să aibă simbolul

8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Nu lăsați vasele să fiarbă până la evaporare sau să atingă temperaturi excesiv de ridicate.
- Nu utilizați vase din materiale incompatibile cu inducția. Astfel de materiale pot deteriora suprafața plitei sau pot face curățarea acesteia mai dificilă.
- Zgârieturile sau petele întinse de pe suprafața sticlei nu afectează performanța plitei.
- Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.
- Utilizați o racletă recomandată numai ca instrument suplimentar după curățarea standard.
- Așteptați până când plita s-a răcit și curățați suprafața cu o cârpă moale și un detergent de vase cu apă caldă. Curățați cu mișcări circulare și presiune moderată. Stergeți suprafața cu o lavetă din microfibre.



AVERTISMENT!

Nu utilizați buretele galben și verde clasic, deoarece particulele de aluminiu de pe stratul dur pot deteriora și decolora sticla.



Utilizarea altor instrumente decât cele recomandate va fi inefficientă și poate deteriora sau decolora suprafața sticlei.

8.2 Curățarea suprafeței de sticlă a plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, sarea, zahărul și alimentele cu zahăr. Folosiți o racletă și aveți grijă să evitați arsurile.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** urmele de calcar, urmele de apă, petele de grăsime, urmele de decolorare metalică lucioasă. Efectuați curățarea suprafeței conform instrucțiunilor de mai sus. Pentru a îndepărta petele metalice lucioase, folosiți o cârpă moale și o soluție din apă și oțet.
- **Îndepărtați petele și urmele persistente:** pentru rezultate optime, utilizați un produs de curățare pentru plite MATT CARE, special conceput pentru acest tip de suprafață, sau orice alt lapte de curățare

ușor abraziv (de exemplu, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nu utilizați detergenți standard pentru plite pentru suprafețe lucioase (de exemplu, VitroCare®). Aplicați agentul de curățare pe suprafața pătată și lăsați-l să acționeze timp de 5 min. Frecați ușor suprafața cu un burete

obișnuit, care nu zgârie, cu un tampon de curățat (de obicei albastru). Repetați până când petele nu mai sunt vizibile. Îndepărtați orice reziduu de detergent de pe suprafață și ștergeți-o cu o cârpă din microfibră.

9. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Hob®Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.
Încălzire automată nu funcționează.	Este setat nivelul maxim de încălzire.	Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția.
	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
Setarea de încălzire se schimbă între două niveluri.	Management putere funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Sfaturi utile”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat

9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea service.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model TO64IC0FIT

Tip 61 B4A 00 AA

Inducție

Număr de serie

AEG

PNC 949 493 086 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricat în: România

7.2 kW



10.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du- rată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3700	10	180 - 210
Stânga spate	1800	2800	10	145 - 180
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	2300	3200	10	145 - 265

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

11. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs conform cu (UE) nr. 66/2014

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcasele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

Identificarea modelului	TO64IC0FIT	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21.0 cm
	Stânga spate	18.0 cm
	Dreapta față	14.5 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta spate	L 26.5 cm W 17.0 cm

Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	178.4 Wh/kg
	Stânga spate	184.9 Wh/kg
	Dreapta față	183.2 Wh/kg
	Dreapta spate	184.9 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-2.

11.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.

- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

11.3 Cerințe privind informațiile conform cu (UE) nr. 2023/826

Consumul de curent în modul oprit	0,3 W
Timul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	408
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	411
3. УСТАНОВКА.....	414
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	417
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	418
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	419
7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	424
8. УХОД И ОЧИСТКА.....	427
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	428
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	430
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	431
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	432

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица,

отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте

осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить

прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.

- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.

- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы и не допускайте непосредственного соприкосновения продуктов с ним.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или

стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого

шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

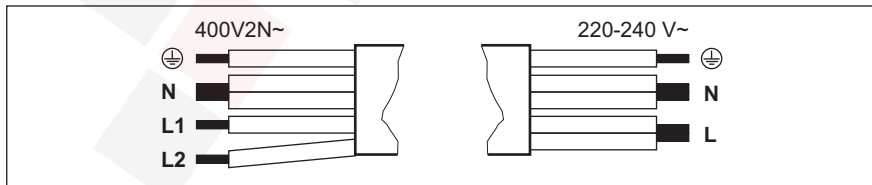
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~

Однофазное подключение: 220 - 240 В~

5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²

5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²



Зеленый – желтый



Зеленый – желтый

Двухфазное подключение: 400 В2N~		Однофазное подключение: 220 - 240 В~	
5 x 1,5 мм ² или 4 x 2,5 мм ²		5 x 1,5 мм ² или 3 x 4 мм ²	
N	Синий и синий	N	Синий и синий
L1	Черный	L	Черный и коричневый
L2	Коричневый		

3.4 Установка прокладки — встраивание

1. Очистите выемки в столешнице.
2. Разрежьте уплотнительную полоску 3x10 мм на четыре полоски. Полоски должны иметь ту же длину, что и выемки.
3. Обрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны точно помещаться в углы выемок.
4. Закрепите полоски в выемках. Не растягивайте полоски. Концы полосок не должны перекрывать друг друга.

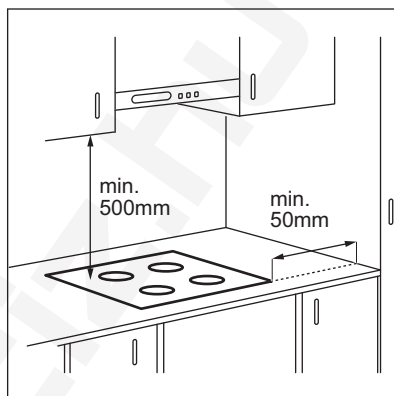
После сборки варочной панели заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Следите за тем, чтобы силикон не попал под стеклокерамическую поверхность.

3.5 Установка прокладки — установка сверху

1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приложите к нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической поверхности идущую в комплекте уплотняющую ленту 2x6 мм. Не растягивайте ее. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной панели.
3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
4. Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

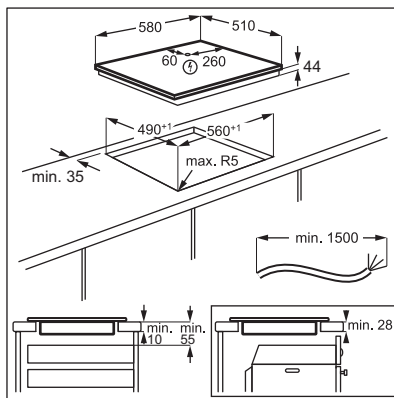
3.6 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.

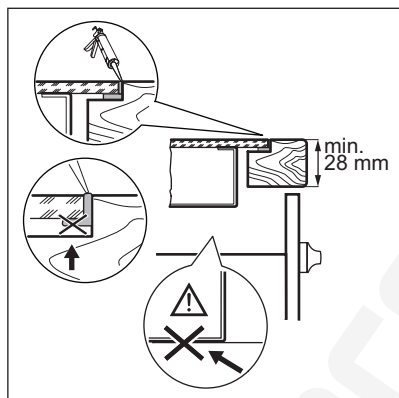
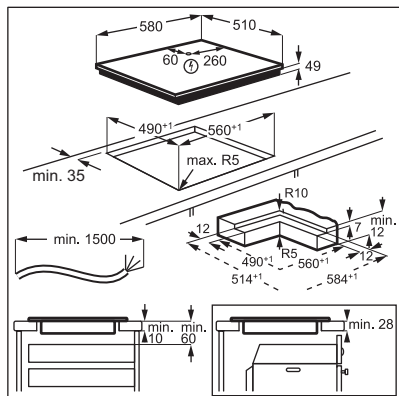


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

УСТАНОВКА СВЕРХУ



ВСТРАИВАНИЕ



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в один уровень со столешницей». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



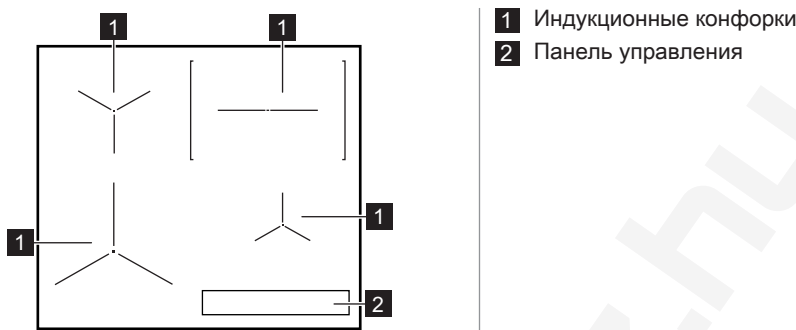
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation

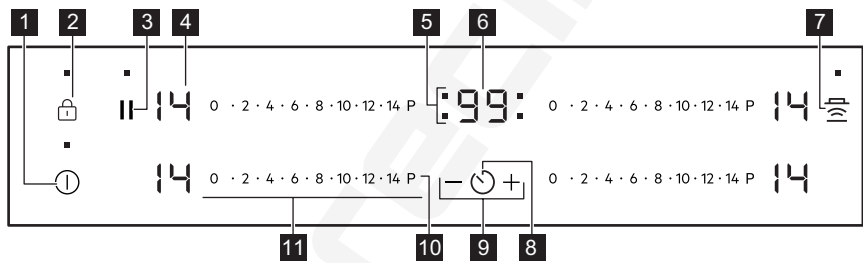


4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



4.2 Расположение панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсор- ное поле	Описание	Комментарий
1 ①	Вкл / Выкл	Включение и выключение варочной панели.
2	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Пауза	Включение и выключение функции.
4 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
5 -	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

Сенсор- ное поле	Описание	Комментарий
7 	Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
8 	-	Выбор конфорки
9  / сим- вол «  »	-	Увеличение или уменьшение времени.
10 P	PowerBoost	Включение функции.
11 -	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикация уровня нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
Остановка и запуск.  - 	Конфорка работает.
	Работает Пауза.
	Работает Автоматический нагрев.
	Работает PowerBoost.
 + цифра	Возникла неисправность.
 /  / 	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Работает Автоматическое выключение.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью

мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.

- Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
- Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.  или .
- Нажмите . Появляется P72Y.
- Нажмите  /  таймера для выбора уровня мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

6.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.

- используется неподходящая посуда.

Загорится символ , и через 2 минуты конфорка автоматически выключается.

- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время загорится , и варочная панель выключится.

Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:

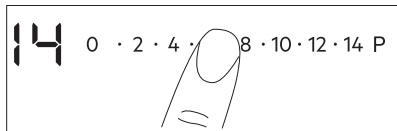
Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
 , 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

6.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до

необходимого значения мощности нагрева.



6.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорки:

- продолжить приготовление,
- поддержание тепла,
- остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорки, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.5 Использование конфорки

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорки»).

Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

6.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. После включения функция устанавливает максимальную мощность нагрева, затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения функции для конфорки:

коснитесь **P** (высветится). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева.

Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

измените уровень мощности нагрева.

6.7 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для индукционной конфорки только в течение ограниченного периода времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.



См. Главу «Технические данные».

Для включения функции для конфорки:

коснитесь **P**. Появится .

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

6.8 Таймер

• Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Для выбора конфорки: коснитесь несколько раз  до тех пор, пока не появится индикатор конфорки.

Для включения функции: коснитесь  таймера, чтобы установить время (00–99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

Чтобы увидеть оставшееся время:

коснитесь , чтобы установить конфорку. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся время работы.

Для изменения времени: выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .

Для выключения этой функции:

коснитесь  для выбора конфорки и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка отключается.

Для отключения звука: коснитесь .

• CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для выбора конфорки: коснитесь несколько раз  до тех пор, пока не появится индикатор конфорки.

Для включения функции: коснитесь .

таймера. Появится . Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (минуты).

Чтобы узнать, как долго работает

конфорка: коснитесь , чтобы установить конфорку. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отображается продолжительность работы конфорки.

Для выключения функции коснитесь

, а затем коснитесь  или . Индикатор конфорки погаснет.

• Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

Для включения функции: коснитесь .

Коснитесь  или  таймера, чтобы установить время. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

Для отключения звука: коснитесь .



Эта функция не влияет на работу конфорок.

6.9 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку .

Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите .

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

6.10 Блокир. кнопок

Панель управления можно заблокировать во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Установите уровень нагрева.

Для включения функции: коснитесь .

 загорается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Для выключения функции коснитесь . Загорается предыдущий уровень нагрева.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Чтобы включить функцию, включите варочную поверхность с помощью . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь  и удерживайте 4 секунды. Загорится . Выключите варочную поверхность с помощью .

Чтобы выключить функцию, выключите варочную поверхность с помощью . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь  и удерживайте 4 секунды. Загорится . Выключите варочную поверхность с помощью .

Для отключения функции только на один цикл приготовления: включите варочную панель с помощью .

Загорится . Коснитесь  и удерживайте 4 секунды. **Задать уровень нагрева через 10 секунд.** Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью  функция снова работает.

6.12 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

- Вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

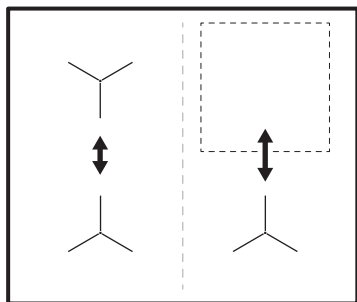
6.13 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3700 Вт). Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение мощности нагрева выбранной конфорки всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет распределена между ранее включенными конфорками в обратном порядке.

- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между изначально выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева.
- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.14 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится .

5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора

можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона Н1 – Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.

- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
 - Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
 - По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

7.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

7.3 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

7.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ-ходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2 - 3	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
3 - 5	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
7 - 9	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 см воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ-ходимости	Переверните при необходимости.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
14	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

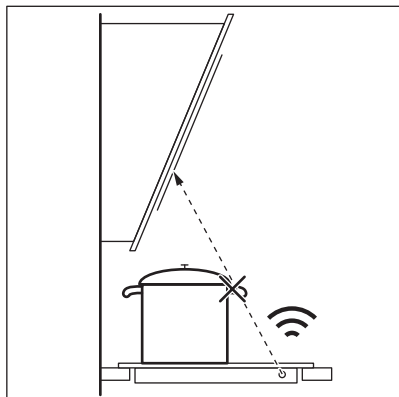
7.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной

посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, несовместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут повредить поверхность варочной панели или затруднить ее очистку.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите ее мягкой салфеткой, смоченной чистящим средством и теплой водой. Очищайте

круговыми движениями с умеренным нажимом. Затем насухо вытрите салфеткой из микрофибры.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте классическую желто-зеленую губку, так как частицы алюминия в жестком слое губки могут повредить стеклянную поверхность и изменить ее цвет.



Использование других инструментов, кроме рекомендуемых, будет неэффективным и может привести к повреждению или изменению цвета стеклянной поверхности.

8.2 Очистка стеклянной поверхности варочной панели

- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаляйте после того, как варочная панель достаточно остынет:** известковый налет, следы испарений воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Очистите

поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

- **Удаление стойких следов и пятен:** для лучшего результата пользуйтесь средством для очистки варочных панелей MATT CARE, предназначенным для данного типа поверхностей, или любое другим умеренно абразивным кремообразным средством (например, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не используйте на глянцевых поверхностях стандартные чистящие

средства для варочных панелей (например, VitroCare®). Нанесите чистящее средство на загрязненную поверхность и дайте ему впитаться в течение 5 мин. Аккуратно протрите поверхность обычной нецарапающей губкой с абразивным слоем (обычно синего цвета). Повторяйте до тех пор, пока пятна не исчезнут. Удалите с поверхности все остатки чистящего средства и насухо протрите ее салфеткой из микрофибры.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
Раздается постоянный звуковой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob ² Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. «Ежедневное использование».
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится 	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Загорится 	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Также предоставьте код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся

сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в брошюре по сервисному обслуживанию.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель TO64IC0FIT
Тип 61 B4A 00 AA
Индукция
Серийный номер
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 493 086 00
220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц
Изготовлено в: Румыния
7.2 кВт
 

10.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3700	10	180 - 210
Левая задняя	1800	2800	10	145 - 180
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3200	10	145 - 265

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

Модель	TO64IC0FIT	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон	4	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	18.0 см
	Правая передняя	14.5 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Задняя правая	L 26.5 см W 17.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	178.4 Вт·ч/кг
	Левая задняя	184.9 Вт·ч/кг
	Правая передняя	183.2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		182.9 Вт·ч/кг

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

11.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.

- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

11.3 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Добро дошли у AEG! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	433
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	436
3. МОНТАЖА.....	438
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	441
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	442
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	443
7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	448
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	451
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	452
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	454
11. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	454
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	455

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Трудите се да избегнете додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне који су од стране произвођача уређаја у упутству за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолијте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора бити уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају монтаже.

Водите рачуна да постоји приступ струјном утикачу након монтаже.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах искључите уређај из зидне утичнице да бисте спречили струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.

- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Маси и уља када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од маси и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне

физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. МОНТАЖА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .

- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може издржати температуру од 90 °C или вишу. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

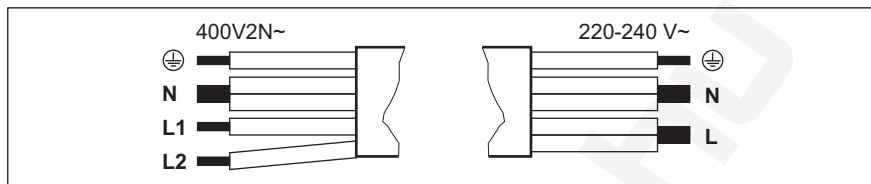
ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Монофазни прикључак

1. Скините завршни рукавац са црне и браон жице.

2. Уклоните део изолације са крајева браон и црне жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



Двофазни прикључак: 400 V2N~		Монофазни прикључак: 220 - 240 V~	
5x1 ,5 mm ² или 4x2,5 mm ²		5x1 ,5 mm ² или 3x4 mm ²	
	Зелено-жута		Зелено-жута
N	Плава и плава	N	Плава и плава
L1	Црна	L	Црна и браон
L2	Браон		

3.4 Причвршћивање заптивке – уградна монтажа

1. Очистите фалцеве на радној површини.
2. Исеците испоручену заптивну траку 3x10 mm у четири траке. Траке морају бити исте дужине као фалцеви.
3. Одсеците крајеве трака под углом од 45°. Треба их прецизно уклопити у углове фалцева.
4. Причврстите траке на фалцеве. Не развлачите траке. Не лепите крајеве трака један преко другог.

Након постављања стаклокерамичке плоче попуните силиконом преостали зазор између плоче и радне површине. Пазите да силикон не уђе под стаклокерамичку плочу.

3.5 Постављање заптивке – монтажа одозго

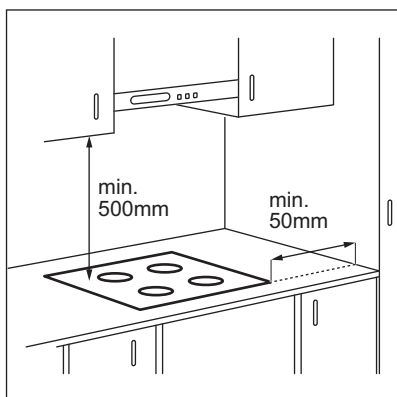
1. Очистите радну површину око исеченог отвора.
2. Причврстите испоручену заптивну траку 2x6 mm на доњу ивицу плоче за

кување, дуж спољне ивице стаклокерамичке плоче. Не развлачите је. Пазите да крајеви заптивне траке буду на средини једне стране плоче за кување.

3. Кад сечете заптивку траку, повећајте измерену дужину за још пар милиметара.
4. Спојите два краја заптивне траке.

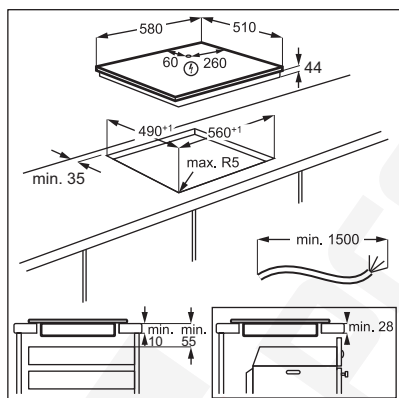
3.6 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.

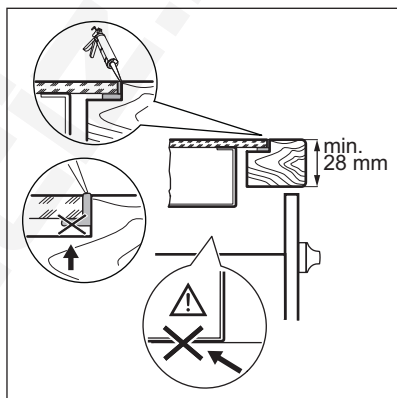
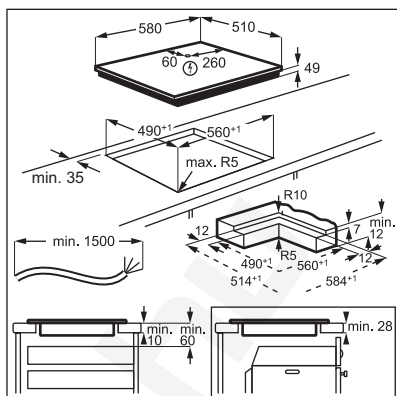


Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.

ИНСТАЛАЦИЈА ОДОЗГО



ИНТЕГРИСАНА ИНСТАЛАЦИЈА



Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

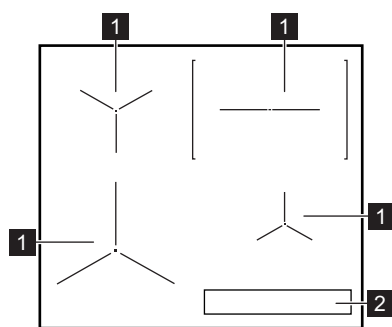


Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња у нивоу радне површине” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



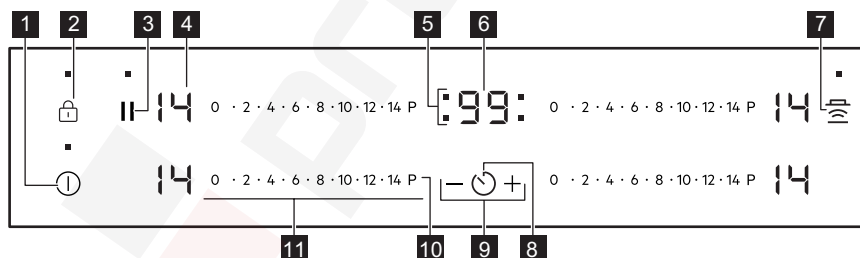
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1 ①	Укључено / Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2 ①	Контролна бртва / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .

Сензор	Функција	Коментар
4	–	Дисплеј топлоте
5	–	Индикатори тајмера за зоне за кување
6	–	Дисплеј тајмера
7		Hob ² Hood
8		–
9	+ / –	–
10	P	PowerBoost
11	–	Командна трака

4.3 Прикази степена загревања

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
 1 	Зона за кување ради.
	Паузирај ради.
	Аутоматско загревање ради.
	PowerBoost ради.
 + цифра	Дошло је до кvara.
 /  / 	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): настави кување/ одржавање топлоте/преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Неодговарајућа, премала или одсутна посуда на зони за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подешена на највећи могући подразумевани ниво снаге.

За смањење или повећање нивоа снаге:

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните и држите дугме  3 секунди. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните и држите дугме  3 секунде.  или  се појављује.
4. Притисните . P72 се појављује.
5. Притисните  тајмера да бисте подесили ниво снаге.

Нивои снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

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

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивирани,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.

- користите неодговарајућу посуду.

Појавиће се симбол  и зона за кување ће се аутоматски деактивирати након 2 минута.

- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након неког времена појавиће се  и плоча за кување ће се деактивирати.

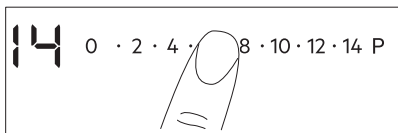
Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
 , 1 - 3	6 сати
4 - 7	5 сати
8 - 9	4 сата
10 - 14	1,5 сати

6.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:

Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померајте прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.



6.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

   Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

 – Наставите с припремом,

 – Одржавање топлоте,

 – Преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

6.5 Коришћење зона за кување

Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.



Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савети“.

6.6 Аутоматско загревање

Користите функцију да бисте добили жељени степен топлоте у крајем времену. Када је функција укључена, зона за кување у почетку ради на највишем степену топлоте, а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.



Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните **P** ( се пали). Одмах додирните жељено подешавање степена топлоте. Након 3 секунде ( се пали).

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

6.7 PowerBoost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните **P** .  се укључује.

Да бисте деактивирали функцију:
промените степен топлоте.

6.8 Тајмер

• **Тајмер за одбројавање времена**
Ову функцију можете да користите да бисте подесили дужину једне сесије кувања.

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување а затим подесите функцију.

Да бисте подесили зону за кување:

додирите  док се не појави индикатор зоне кувања.

Да бисте активирали функцију:

додирните  на тајмеру да бисте подесили време (00–99 минута). Када индикатор зоне за кување почне споро да трепће, време се одбројава.

Да бисте видели преостало време:

додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј приказује преостало време.

Да бисте променили време: додирните

 да бисте подесили зону за кување.

Додирните  или .

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  да бисте подесили зону за кување, а затим додирните . Преостало време се одбројава до 00. Индикатор зоне за кување нестаје.



Када се одбројавање заврши, звучни сигнал се оглашава и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.

Да бисте зауставили звук: додирните .

• **CountUp Timer**

Употребите ову функцију за вршење надзора трајања употребе зоне за кување.

Да бисте подесили зону кувања:

додирите  док се не појави индикатор зоне за кување.

Да бисте активирали функцију:

додирните  на тајмеру.  се појављује. Када индикатор зоне за кување почне споро да трепери, време мери. Дисплеј се пребацује између  и измереног времена (у минутима).

Да бисте видели колико дуго зона за

кување ради: додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј приказује колико дуго зона ради.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните , а затим додирните  или . Индикатор зоне за кување нестаје.

• **Тајмер**

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј подешавања топлоте показује .

Да бисте активирали функцију:

додирните  и затим додирните  или  на тајмеру да подесите време. Када време истекне, звучни сигнал се оглашава и 00 трепери.

Да бисте зауставили звук: додирните .



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

6.9 Паузирај

Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

1. Да бисте активирали функцију:

притисните дугме .

 се пали. Степен топлоте се спушта на 1.

2. Да бисте деактивирали функцију:

притисните дугме .

Појављује се претходно подешавање топлоте.

6.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали функцију:

додирните .  се појављује и укључен је 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните . Укључује се претходно подешавање топлоте.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните и држите  4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте заменили функцију само за једно време кувања: активирајте плочу за кување помоћу .  се појављује.

Додирните  на четири секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.

6.12 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување. Додирните

 на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните  на 3 секунде.

Појављује се  или . Додирните  на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:

-  - звуци су искључени
-  - звуци су укључени

Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на  можете чути звук једино када:

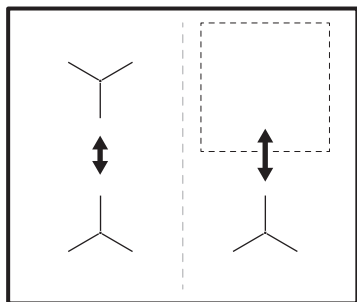
- додирнете 
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

6.13 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (3700 W). Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет бити подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Преостала електрична енергија биће расподељена на претходно активирани зоне за кување обрнутим редоследом њиховог активирања.
- Подешавање топлоте редукованих зона мења се између почетно одабраног и смањеног подешавања топлоте.
- Сачекајте док дисплеј престане да трепће или смањите подешавање

топлоте последње изабране зоне за кување. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување. Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



6.14 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора, даљински систем је фабрички активиран. У случају да је деактивиран, активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими

	Аутоматско осветљење	Кључање ¹⁾	Пржењ ²⁾
Н0	Искључено	Искључено	Искључено
Н1	Укључено	Искључено	Искључено
Н2 ³⁾	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
Н4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
Н6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме и држите 3 секунде.
4. Притисните неколико пута док се не појави се пали.
5. Притисните тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.



Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.



Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните  када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину

вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните .



Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на Н1 – Н6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

7. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то

може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради

обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).

- Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

7.2 Звукови током рада



Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- шум: користите висок ниво снаге.

Звукови које производи плоча за кување:

- клик: долази до електричног пребацивања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

7.3 Ђоко Timer (Еко тајмер)

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи тајмер. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

7.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
 – 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 3	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2 - 3	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.

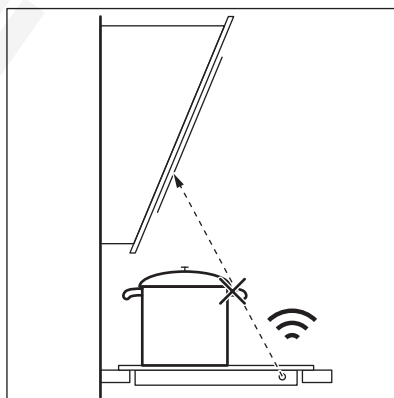
Подешавање степена то-плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
3 - 5	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
5 - 7	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
7 - 9	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
7 - 9	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
9 - 12	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
12 - 13	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
14	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
P	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

7.5 Напомене и савети за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob2Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте

наш сајт за потрошаче. AEG аспиратори које раде са овом функцијом морају имати симбол .

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Не дозволите да посуђе кључа док се не осуши или да достигне претерано високе температуре.
- Не користите посуђе направљено од материјала који нису компатибилни са индукцијом. Такви материјали могу оштетити површину плоче за кување или отежати чишћење.
- Огреботине или тамне мрље на стакленој површини не утичу на перформансе плоче за кување.
- Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.
- Користите препоручени стругач само као додатни алат након стандардног чишћења.
- Чекајте да се плоча за кување охлади и очистите површину меком крпом и детерџентом за прање судова са топлем водом. Чистите кружним покретима и умереним притиском. Обришите површину сувом крпом од микровлакна.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити класичан жути и зелени сунђер јер честице алуминијума на његовом тврдом слоју могу оштетити и обезбојити стаклену површину.

i

Коришћење алата осим оних који су препоручени неће бити ефикасно и може оштетити или променити боју стаклене површине.

8.2 Чишћење стаклене површине плоче за кување

- **Одмах уклоните:** растопљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером. Користите стругач и избегавајте опекотине.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, сјајну промену боје на металу. Очистите површину као што је описано горе. Да бисте уклонили сјајну промену боје на металу, користите мекану крпу и раствор воде и сирћета.
- **Уклоните упорне трагове и мрље:** за најбоље резултате, користите MATT CARE средство за чишћење плоче за кување, предвиђено за ову врсту површине, или било које друго благо абразивно млеко за чишћење (нпр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не користите стандардна средства за чишћење плоче за кување за сјајне површине (нпр. VitroCare®). Нанесите средство за чишћење на прљаву површину и оставите да упије 5 мин. Нежно трљајте површину уобичајеном неабразивним сунђером са (обично плавом) облогом за рибање. Понављајте док мрље више не буду видљиве. Уклоните све остатке детерџента са површине и осушите крпом од микровлакна.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок кvara. Уколико осигурач непрекидно прегоревa, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Пауза”.
Можете чути константни звучни сигнал.	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
	Прикључење на електричну мрежу није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
	Плоча за кување се деактивира.	Уклоните предмет са сензорског поља.
	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Hob®Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Аутоматско загревање не ради.	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Зона је врела.	Оставите зону да се довољно охлади.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Управљање потрошњом ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Командна табла постаје врућа на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
 и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако је приказана ознака  се поново укључује, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку стаклокерамичке плоче (налази се на

њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса наведени су у сервисној књижици.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Пластица са техничким карактеристикама

Модел Т0641С0F1Т
Тип 61 В4А 00 АА
Индукција
Серијски број
АЕГ

PNC 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Произведено у: Румунија
7.2 kW
CE

10.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3700	10	180 - 210
Задња лева	1800	2800	10	145 - 180
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	2300	3200	10	145 - 265

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела,

користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

11. ENERGETSKA EFIKASNOST

11.1 Информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 66/2014

Мерења енергетског утичка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

Идентификација модела	Т0641С0F1Т	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	18.0 cm
	Предња десна	14.5 cm
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Д 26.5 cm Ш 17.0 cm

Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	178.4 Wh/kg
	Задња лева	184.9 Wh/kg
	Предња десна	183.2 Wh/kg
	Задња десна	184.9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-2.

11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.

- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

11.3 Захтеви за информације у складу са (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије када је уређај искључен	0,3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од

електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	456
2. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	458
3. INŠTALÁCIA.....	461
4. OPIS VÝROBKU.....	464
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	465
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	466
7. RADY A TIPY.....	471
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	473
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	474
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	476
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	476
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	477

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **VÝŠTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kusy alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťiahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak

sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.

- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom častí pod napätím a izolovaných častí sa musí pripevniť tak, aby sa nedala odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k elektrickej zásuvke.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí byť rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsľuhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny nekladte do priameho kontaktu s ním.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.

- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktoré vydrží teplotu 90 °C alebo vyššiu. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu

pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

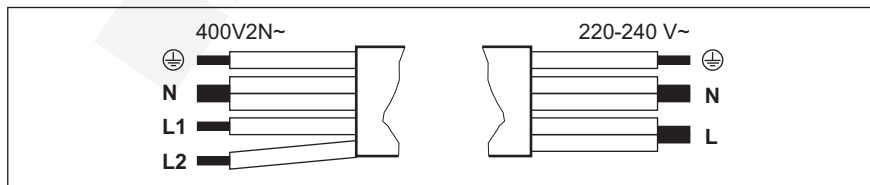
Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

- Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
- Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
- Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
- Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

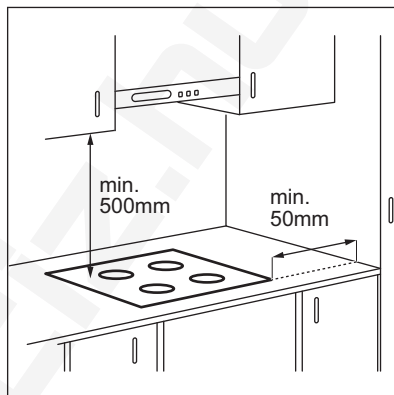


Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý		

3.4 Pripevnenie tesnenia – integrovaná inštalácia

1. Vyčistite drážky na pracovnej doske.
2. Dodanú 3x10 mm tesniacu pásku narežte na štyri prúžky. Prúžky musia mať rovnakú dĺžku ako drážky.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásky nenatáhuje. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

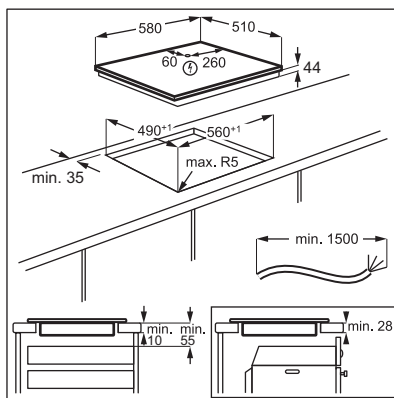


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

3.5 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky. Tesniacu pásku nenatáhuje. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Spojte oba konce tesniacej pásky.

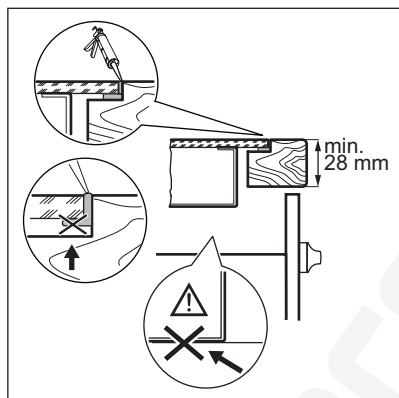
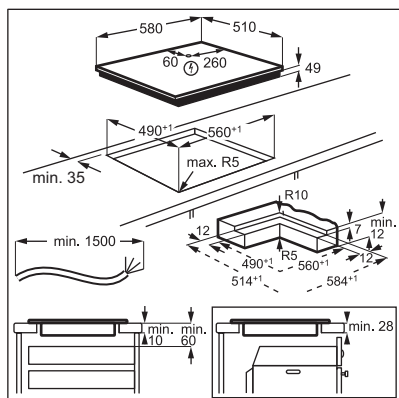
INŠTALÁCIA NA VRCHU



3.6 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



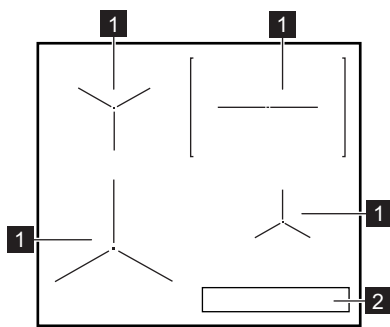
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



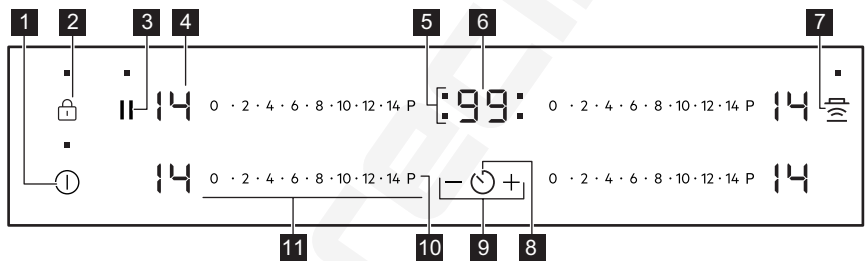
4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka	
1		Zap./Vyp	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2		Blokovanie/ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3		Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
5	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
7		Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
8	-	Voľba varnej zóny.
9	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
10 P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
11 -	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Ukazovatele varných stupňov

Displej	Popis
	Varná zóna je deaktivovaná.
	Varná zóna je aktivovaná.
	Prestávka je zapnutá.
	Automatické zohrievanie. je zapnuté.
	PowerBoost je zapnuté.
+ číslca	Došlo k poruche.
/ /	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplo / zvyškové teplo.
	Blokovanie alebo funkcia Detská poistka je zapnutá.
	Nesprávny alebo príliš malý kuchynský riad alebo žiadny riad na varnej zóne.
	Automatické vypínanie je zapnuté.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.

2. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte tlačidlo na 3 sekundy. alebo sa zobrazí.
4. Stlačte tlačidlo . P72 .
5. Dotykom tlačidla časomera alebo nastavte úroveň výkonu.

Úroveň výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W

- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad.

Symbol  sa rozsvieti a varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.

- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitom čase sa rozsvieti

 a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

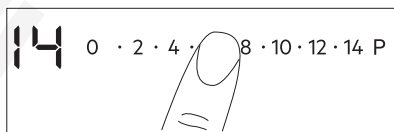
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 , 1 – 3	6 hodínach
4 – 7	5 hodínach

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
8 – 9	4 hodinách
10 – 14	1,5 hodinách

6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

 /  /  Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 – pokračovať vo varení,

 – uchovať teplé,

 – zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate,
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu,
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

6.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa tlačidla **P** () sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách () sa rozsvieti.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.7 PowerBoost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa tlačidla **P** () sa rozsvieti.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.8 Časovač

• Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte () kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla **+** časovača a nastavením času (00 – 99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

Ak chcete vidieť zostávajúci čas: dotknite sa () aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Ak chcete zmeniť čas: dotknite sa () na nastavenie varnej zóny. Dotknite sa **+** alebo **–**.

Ak chcete funkciu vypnúť: dotknite sa () aby ste nastavili varnú zónu, a potom sa dotknite **–**. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Keď sa odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

Zvuk vypnete dotykom tlačidla

• CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Funkciu zapnete: dotykom tlačidla časovača. Zobrazí sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť, ako dlho je varná zóna zapnutá: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Displej zobrazuje, ako dlho zóna pracuje.

Ak chcete funkciu vypnúť: dotknite sa a potom sa dotknite alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

• Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji nastavenia ohrevu sa zobrazí .

Ak chcete zapnúť funkciu: dotknite sa a potom sa dotknite alebo časovača na nastavenie času. Keď časovač skončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a **00** začne blikať.

Zvuk vypnete dotykom tlačidla .



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

6.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Varný stupeň sa zníži na 1.

2. Funkciu vypnete stlačením tlačidla .

Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

6.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovat' počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene stupňa ohrevu.

Najskôr nastavte varný stupeň.

Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa .

sa rozsvieti na 4 sekundy. Časovač zostane zapnutý.

Deaktivácia funkcie: Dotknite sa tlačidla .

Rozsvieti sa predchádzajúce nastavenie ohrevu.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla na 4 sekundy. Vypnite varnú dosku s .

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa tlačidla na 4 sekundy. sa zapne. Vypnite varnú dosku s .

Na zrušenie funkcie len na jeden čas varenia: zapnite varnú dosku s . .

Dotknite sa tlačidla  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.** Môžete obsluhovať varnú dosku. Keď varnú dosku vypnete s , funkcia sa opäť zapne.

6.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

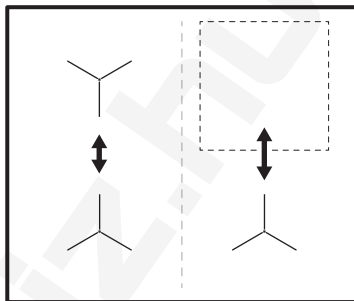
6.13 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu (3 700 W). Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.

- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



6.14 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania primárne zapnutý. Ak je vypnutý, pred použitím funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Vyprážanie ²⁾
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 ³⁾	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces varenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. ①
3. Stlačte tlačidlo na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo, kým sa nerozsvieti .
5. Stlačením tlačidla časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo, keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastaví sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

7. RADY A TIPY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v

časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).

- Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.

Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

7.3 Œko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením časovača odpočítavania. Rozdiel v čase prevádzky

závisí od úrovně varného stupně a trvání procesu varení.

7.4 Zjednodušený sprievodca varením

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného

stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
 - 1	Hotové jedlo uchovávať teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2 - 3	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

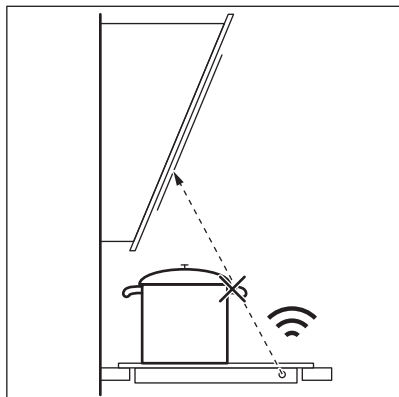
7.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou

kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár AEG, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol

8. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vriet' nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškodiť povrch varného panela alebo sťažiť jeho čistenie.
- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.
- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.
- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.
- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a očistite povrch mäkkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu v teplej vode. Čistite krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovĺkien.



VAROVANIE!

Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a odfarbiť sklenený povrch.



Použitie iných nástrojov ako odporúčaných bude neúčinné a môže poškodiť alebo odfarbiť sklenený povrch.

8.2 Čistenie skleneného povrchu varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.
- **Odstráňte odolné značky a škvrny:** na dosiahnutie najlepších výsledkov použite MATT CARE čistič varných dosiek určený na tento typ povrchu alebo akékoľvek iné mierne abrazívne čistiace mlieko (napr.

Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Na lesklé povrchy nepoužívajte štandardné čistiace prostriedky na varné dosky (napr. VitroCare®). Naneste čistiaci prostriedok na znečistený povrch a nechajte ho pôsobiť 5 min. Povrch jemne vydrhnite bežnou jemnou špongiou s drôtenkou

(zvyčajne modrou). Opakujte, kým škvrny už nebudú viditeľné. Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z povrchu a utrite ho dosucha mikrovláknovou handričkou.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole . ①	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Automatické zohrievanie. nefunguje.	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Správa výkonu funguje.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa 	Detská poistka alebo funkcia Blokovanie je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa 	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v servisnej príručke.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model TO64IC0FIT
Typ 61 B4A 00 AA
Indukčná
Sériové číslo
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 493 086 00
220 – 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Rumunsko
7.2 kW
CE

10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3700	10	180 - 210
Ľavý zadný	1800	2800	10	145 - 180
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3200	10	145 - 265

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku podľa (EÚ) č. 66/2014

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

Identifikácia modelu	TO64IC0FIT	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	18.0 cm
	Pravý predný	14.5 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	D 26.5 cm
		Š 17.0 cm

Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	178.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.9 Wh/kg
	Pravý predný	183.2 Wh/kg
	Pravý zadný	184.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-2.

11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.

- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

11.3 Požiadavky na informácie podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v režime Vypnuté	0,3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	478
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	480
3. NAMESTITEV.....	482
4. OPIS IZDELKA.....	485
5. PRED PRVO UPORABO.....	486
6. DNEVNA UPORABA.....	487
7. NAMIGI IN NASVETI.....	492
8. SKRB IN ČIŠČENJE.....	494
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	495
10. TEHNIČNI PODATKI.....	496
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	497
12. SKRB ZA OKOLJE.....	498

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Paziti je treba, da se ne dotikate grelnih elementov.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščitne rešetke, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalnega aparata, ali tiste, ki jih proizvajalec aparata v navodilih za uporabo navaja kot primerne, ali zaščitne rešetke, ki so vgrajene v aparat. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.

- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi

vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
 - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
 - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kabl uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred električnim udarom pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Poskrbite, da bo omrežni vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živih neposredno.
- Če je površina naprave razpokana, takoj odklopite naprave iz električnega omrežja, da preprečite električni udar.
- Uporabniki s srčnim spodbujevalnikom morajo med uporabo naprave ohraniti razdaljo najmanj 30 cm od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih

materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.

- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinskih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

2.6 Odlaganje

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razporednico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ OPOZORILO!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

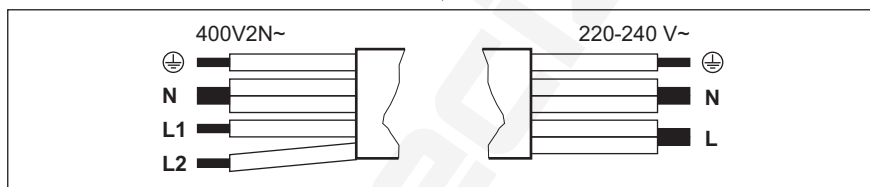
Ne vrтайте in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

Kabla ne priključujte brez kablskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kablski tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kablski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).



Dvofazna priključitev: 400 V2N~		Enofazna priključitev: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²	
	Zelena – rumena		Zelena – rumena
N	Modra in modra	N	Modra in modra
L1	Črna	L	Črna in rjava
L2	Rjava		

3.4 Nameščanje tesnila - Vgradna namestitvev

1. Zareze očistite na delovni površini.
2. Priložen tesnilni trak 3x10 mm narežite na štiri trakove. Trakovi morajo imeti enako dolžino kot zareze.
3. Konce trakov odrežite pod kotom 45°. Natančno se morajo prilegati v vogale zarez.
4. Trakove pritrdite na zareze. Trakov ne raztezajte. Ne prekrivajte koncev trakov.

Ko montirate kuhhalno ploščo, s silikonom zatesnite razmik med steklokeramično in delovno površino. Pazite, da silikon ne pride pod steklokeramično ploščo.

3.5 Nameščanje tesnila – Namestitev v pult

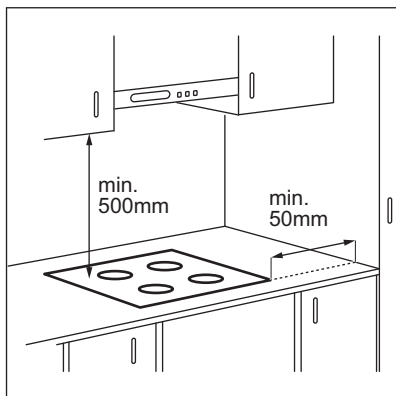
1. Očistite delovno površino okrog izreza.
2. Priložen tesnilni trak 2x6 mm nalepite na spodnji rob kuhhalne plošče vzdolž zunanega roba steklokeramične plošče. Traku ne raztezajte. Prepričajte se, da sta

konca tesnilnega traku nameščena na sredini ene strani kuhalne plošče.

3. Pri rezanju tesnilnega traku na potrebno dolžino dodajte nekaj milimetrov.
4. Konca tesnilnega traku združite.

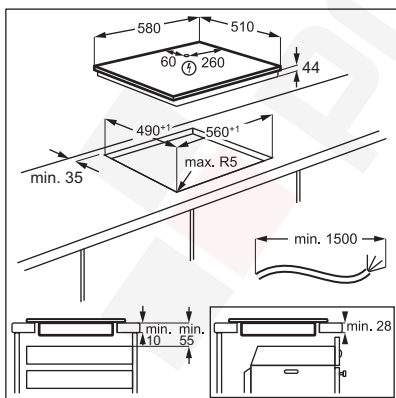
3.6 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.

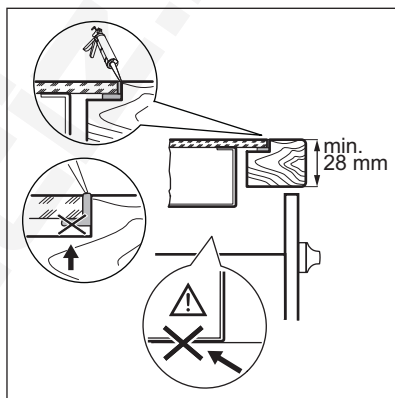
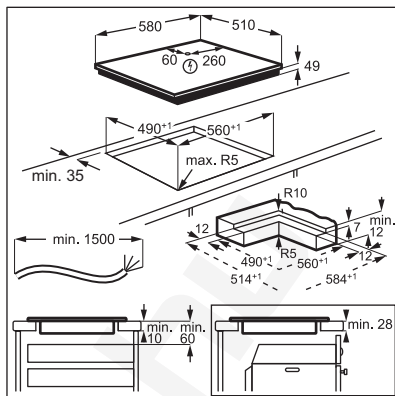


Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.

NAMESTITEV NA VRHU



VGRADNA NAMESTITEV



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

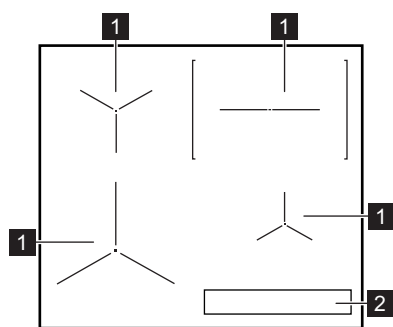


Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG-intergirana vgradnja v delovno površino“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



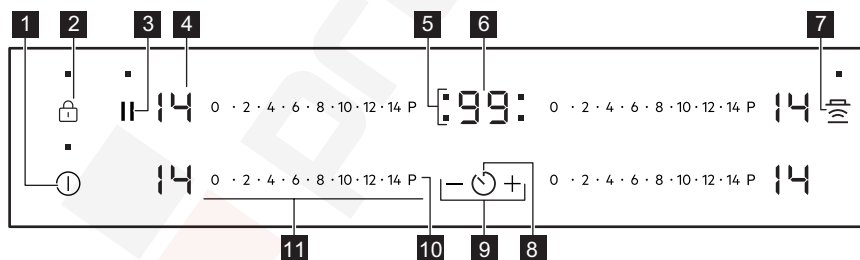
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Nadzorna plošča

4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1 ①	Vklop / Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2 ①	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3	Premor	Za vklop in izklop funkcije.

	Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
4	-	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
5	-	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
6	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
7		Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
8		-	Za izbiro kuhališča.
9		-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
10	P	PowerBoost	Za vklop funkcije.
11	-	Upravljalna vrstica	Za nastavev stopnje kuhanja.

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izključeno.
 - 	Kuhališče deluje.
	Premor deluje.
	Samodejno segrevanje deluje.
	PowerBoost deluje.
 + števka	Napaka v delovanju.
	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) nadaljnj kuhanje/ohrani toploto /akumulirana toplota.
	Deluje Ključavnica ali Varovalo za otroke.
	Napačna ali premajhna posoda oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje Samodejni izklop

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporabljata kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhavno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in 3 sekunde držite   ali  se prikaže.
4. Pritisnite . P72
5. S pritiskom na  na časovniku nastavite stopnjo moči.

Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

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

6. DNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhavne plošče za eno sekundo pritisnite .

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhavno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhavne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljavno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhavna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljavno ploščo.
- se kuhavna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhavne plošče ohladi.
- uporabljate napačno posodo. Zasveti simbol , kuhališče pa se po dveh minutah samodejno izklopi.

- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže  in kuhavna plošča se izklopi.

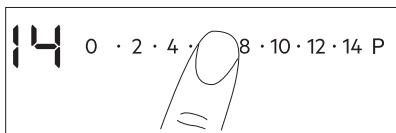
Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhavna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kuhavna plošča se izklopi po
 , 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.



6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

OPOZORILO!

 /  /  Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

-  - nadaljujete s kuhanjem,
-  - ohrani toploto,
-  - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

6.5 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

6.6 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P** ( se prikaže). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah ( se prikaže).

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.7 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P** ().

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.8 Programska ura

- Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavitev kuhališča: pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se , programske ure, da nastavite čas (00–99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

Za ogled preostalega časa: dotaknite se , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

Za spremembo časa: dotaknite se , da nastavite kuhališče. Dotaknite se  ali .

Za izklop funkcije: dotaknite se , da nastavite kuhališče, nato pa se dotaknite . Preostali čas se odšteva nazaj do 00. Indikator kuhališča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripa 00. Kuhališče se izklopi.

Za utišanje zvoka: dotaknite se .

• CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

Za nastavitev kuhališča: pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se , programske ure.  se prikaže. Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in štetim časom (minutami).

Če želite videti, kako dolgo deluje kuhališče: dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikazuje, kako dolgo kuhališče deluje.

Za izklop funkcije: dotaknite se  in nato se dotaknite  ali . Indikator kuhališča ugasne.

• Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

Za vklop funkcije: dotaknite se .

Dotaknite se  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripa 00.

Za utišanje zvoka: dotaknite se .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

6.9 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. Za vklop funkcije: pritisnite tipko .

. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

2. Za izklop funkcije: pritisnite . Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se . . Programska ura ostane vklopljena.

Če želite izklopiti funkcijo: se dotaknite . Prej nastavljena stopnja segrevanja zasveti.



Ko izklopite kuhavno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.11 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: vklopite kuhalno ploščo z

①. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite . . Izklopite kuhalno ploščo z/s ①.

Za izklop funkcije: vklopite kuhalno ploščo z

①. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Za tri sekunde se dotaknite . . Izklopite kuhalno ploščo z/s ①.

Za preglasitev funkcije samo za en čas kuhanja: vklopite kuhalno ploščo z ①. .

Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo segrevanja.** Kuhalno ploščo lahko upravljate.

Ko izklopite kuhalno ploščo s ①, se funkcija ponovno vklopi.

6.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite ①. Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se  programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
-  - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

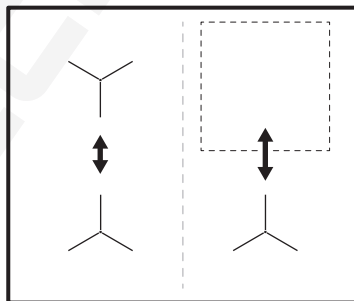
- ko se dotaknete ①,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

6.13 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največje električno obremenitev (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitve največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



6.14 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško aktiviran. Če je izklopljen, ga vklopite pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodej- na osve- tlitev	Vretje ¹⁾	Cvrenje ²⁾
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 ³⁾	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ven- tilatorja 1
H4	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 2	Hitrost ven- tilatorja 3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi. ①
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže

5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način. +



Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehate kuhati in izklopite kuhhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnite , ko je kuhhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .



Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

Vklop luči

Kuhhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhhalne plošče.

7. NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kupalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kupalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kupalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kupalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kupalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").

- Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prešla le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kupalne plošče ali nehoti aktiviralo funkcije kupalne plošče.

Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kupalne plošče:

- klicanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.3 Ōko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da

kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

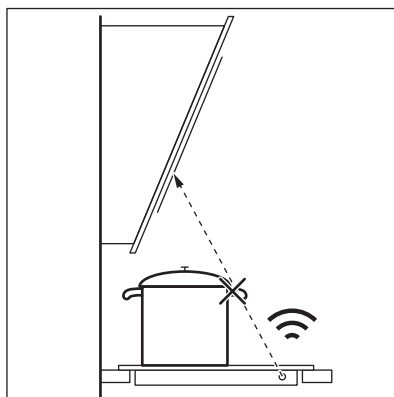
Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
- 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
5 - 7	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
7 - 9	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
9 - 12	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

7.5 Namigi in nasveti za Hob®Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.





Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. SKRB IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Ne pustite, da posoda vre suha ali doseže previsoke temperature.
- Ne uporabljajte posode iz indukcijsko nezdružljivih materialov. Takšni materiali lahko poškodujejo površino kuhalne plošče ali otežijo čiščenje.
- Praske ali temni madeži na stekleni površini ne vplivajo na delovanje kuhalne plošče.
- Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.
- Priporočeno strgalo uporabite le kot dodatno orodje po standardnem čiščenju.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi in površino očistite z mehko krpo in sredstvom za pomivanje posode s toplo vodo. Čistite s krožnimi gibi in zmernim pritiskom. Obrišite površino s suho krpo iz mikrovlačen.



OPOZORILO!

Ne uporabljajte klasične rumene in zelene gobice, ker lahko delci aluminija na trdi plasti poškodujejo in spremenijo barvo stekla.



Uporaba orodij, ki niso priporočena, bo neučinkovita in lahko poškoduje ali obarva stekleno površino.

8.2 Čiščenje steklene površine kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** staljena plastika, plastična folija, sol, sladkor in hrana s sladkorjem. Uporabite strgalo in pazite, da se izognete opeklina.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Površino očistite, kot je opisano zgoraj. Za odstranjevanje bleščeče kovinske barve uporabite mehko krpo in raztopino vode in kisa.
- **Odstranite obstojne oznake in madeže:** Za najboljše rezultate uporabite MATT CAREčistilo za kuhalno ploščo, namenjeno tej vrsti površin, ali katero koli drugo blago abrazivno mleko za čiščenje (npr. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne uporabljajte standardnih čistil za kuhalne plošče za sijajne površine (npr. VitroCare®). Nanesite sredstvo za čiščenje na obarvano površino in pustite, da se vpije 5 min. Nežno očistite površino z običajno gobico, ki ne praska, z (običajno modro) blazinico za čiščenje. Ponavljajte, dokler madeži niso več vidni. Odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje s površine in jo obrišite s krpo iz mikrovlačen.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinitiv".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ste z nečim prekrili. ①	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob®Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Samodejno segrevanje se ne vklopi.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Nadzorna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Deluje Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v storitveni knjižici.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model TO64IC0FIT
Vrsta 61 B4A 00 AA
Indukcija
Serijska številka
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 493 086 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Izdelano v: Romunija

7.2 kW



10.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3700	10	180 - 210
Levo zadaj	1800	2800	10	145 - 180
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	2300	3200	10	145 - 265

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku v skladu z (EU) št. 66/2014

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhanjsko površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

Identifikacija modela	TO64IC0FIT	
Vrsta kuhanjske plošče	Vgrajena kuhanjska plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča	Desno zadaj	d 26.5 cm š 17.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj Desno zadaj	178.4 Wh/kg 184.9 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Poraba energije kuhanjske plošče (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-2.

11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovmi.

- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11.3 Zahteve glede informacij v skladu z (EU) št. 2023/826

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	499
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	502
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	504
4. ОПИС ВИРОБУ.....	507
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	508
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	509
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	514
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	517
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	518
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	520
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	520
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	521

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна

було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до мережі.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та не ставте продукти так, щоб вони безпосередньо контактували з ним.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Унаслідок вивільнення парів під час нагрівання жирів та олії до високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, за якої ця олія застосовувалася при першому приготуванні.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці

предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для

подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблиць з технічними даними. Ця таблиця розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F що витримує температуру 90 °C або вище. Один дрот повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

⚠ УВАГА

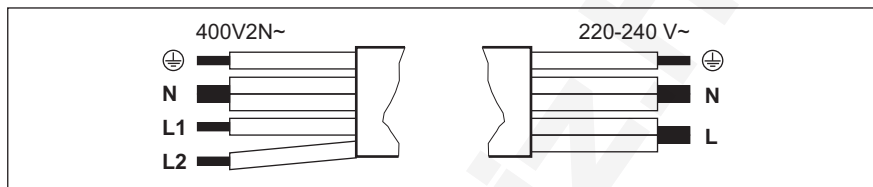
Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

⚠ УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого та чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



Двофазне підключення: 400 В2N~

5 × 1,5 мм² або 4 × 2,5 мм²



Зелений — жовтий

N

Синій і синій

L1

Чорний

L2

Коричневий

Однофазне підключення: 220 - 240 В~

5 × 1,5 мм² або 3 × 4 мм²



Зелений — жовтий

N

Синій і синій

L

Чорний і коричневий

3.4 Приєднання ущільнювача — Вбудоване встановлення

1. Очистіть жолоби на робочій поверхні.
2. Розріжте 3х10 мм ущільнювальну стрічку, що постачається в комплекті, на чотири частини. Стрічки повинні мати таку саму довжину, що й жолоби.
3. Розріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобів.
4. Прикріпіть стрічки до жолобів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на один.

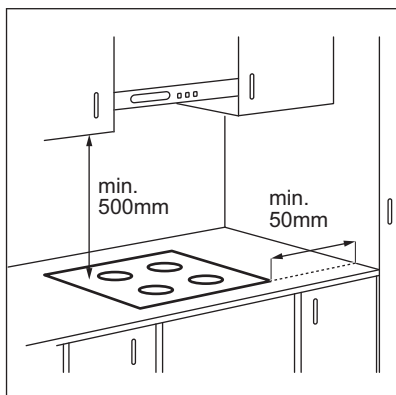
Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

3.5 Приєднання ущільнювача — встановлення зверху

1. Очистіть робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть 2х6 мм ущільнювальну стрічку, що входить у комплект, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки розташовані посередині однієї зі сторін варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

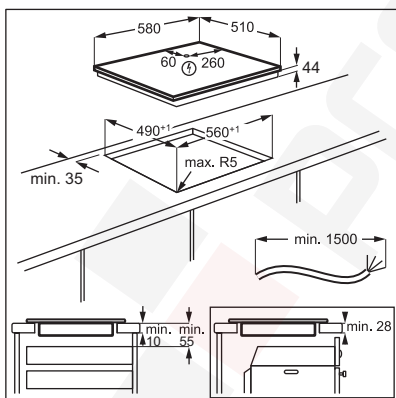
3.6 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

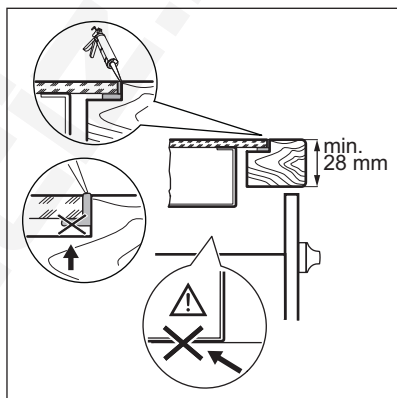
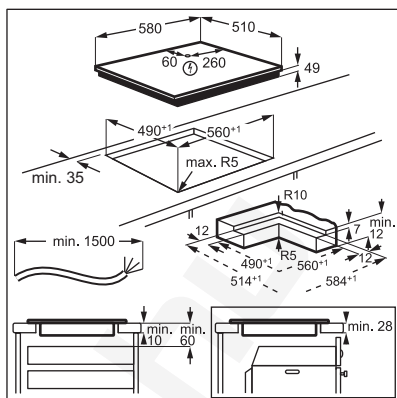


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОВЕРХ



ВБУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

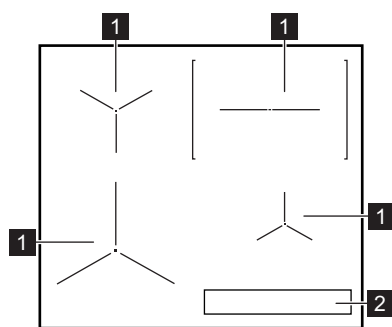


Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення без виступів», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



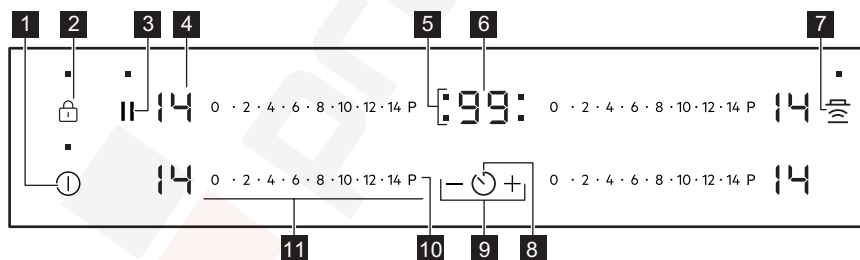
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1 ①	Увімк. / Вимк	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2 ①	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
4	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання
5	-	Індикатори таймера зон нагрівання
6	-	Дисплей таймера
7		Hob*Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Сектор керування

4.3 На дисплеї відображається ступінь нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
 - 	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.
	Працює Автоматичний розігрів.
	Працює PowerBoost.
 + цифра	Виникла несправність.
 /  / 	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.
	Працює Блокування Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням для варильної поверхні встановлено найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд.  або  з'явиться.
4. Натисніть . P72 з'явиться.
5. Натисніть  /  таймера для встановлення рівня потужності.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

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

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.

- використовується неприйнятний посуд. Символ  засвічується, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час  засвічується, і варильна поверхня вимикається.

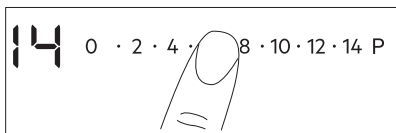
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
 1–3	6 годин
4–7	5 годин
8–9	4 години
10–14	1,5 години

6.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



6.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

   Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.5 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.



Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

6.6 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, використовуйте цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона приготування спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з бажаним ступенем нагрівання.



Щоб активувати цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться **P** 

засвічується). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди засвічується .

Щоб скасувати функцію: змініть ступінь нагріву.

6.7 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна активувати для індукційної зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

Щоб активувати функцію для зони нагрівання, торкніться **P**  засвічується.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

6.8 Таймер

• Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Для визначення зони нагріву: натисніть

☹ кілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться **+** таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб переглянути час, що залишився:

натисніть ☹ для визначення зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання починає блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час: натисніть ☹ для визначення зони нагрівання. Натисніть **+** або **—**.

Щоб вимкнути функцію: натисніть ☹ для визначення зони нагрівання, а потім натисніть **—**. Час, що залишився, відраховується до **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли зворотний відлік закінчується, лунає звуковий сигнал, і блимає **00**. Зона нагрівання вимикається.

Щоб вимкнути звуковий сигнал,

торкніться ☹.

• CountUp Timer

Можна використовувати цю функцію, щоб слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Для визначення зони нагріву: натисніть

☹ кілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться **—**

таймера. **UP** засвічується. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей перемикається між **UP** і відліком часу (в хвилинах).

Щоб переглянути, як довго працює зона

нагрівання: натисніть ☹, щоб визначити зону нагрівання. Індикатор зони нагрівання починає блимати. На дисплеї відображається тривалість роботи зони нагрівання.

Щоб вимкнути функцію: натисніть ☹, а потім **+** або **—**. Індикатор зони нагрівання згасне.

• Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена і зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання **U**.

Щоб увімкнути функцію: натисніть ☹, а потім натисніть **+** або **—** на таймері, щоб встановити час. Коли час закінчується, лунає звуковий сигнал і блимає **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал,

натисніть ☹.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6.9 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть

||.

 засвічується. Ступінь нагрівання знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання.

6.10 Блокування

Ви можете заблокувати панель управління, поки працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб активувати функцію, торкніться .

 засвічується на 4 секунди. Таймер залишається ввімкненим.

Щоб скасувати функцію: торкніться . Засвітиться попередній ступінь нагрівання.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб активувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою . Не встановлюйте жодного ступеню нагріву.

Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд.  засвічується. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію, увімкніть варильну поверхню кнопкою . Не встановлюйте жодного ступеню нагріву.

Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд.  вмикається. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише для одного разу готування, увімкніть варильну поверхню за допомогою .  засвічується. Торкніться  та утримуйте протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь**

нагріву через 10 секунд. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція вмикається знову.

6.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
-  - звуки увімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь 
- Таймер вимикається
- Таймер зворотного відліку часу вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

6.13 Управління потужністю

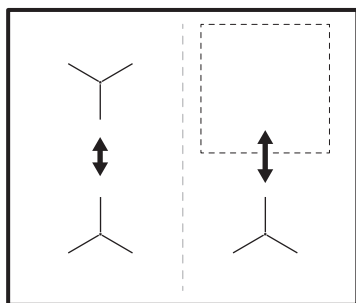
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження (3700 Вт). Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано

останньою. Потужність буде розділено між попередньо активованими зонами готування у зворотному порядку.

- На дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю встановлене значення ступеня нагрівання змінюється зниженим показником ступеня нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.14 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку увімкнена. У разі якщо вона вимкнена, увімкніть її перед використанням функції. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим на Н1 – Н6. Стандартним налаштуванням для варильної поверхні є режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаженн ^{я2)}
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і загасне.
3. Натисніть протягом 3 секунд.
4. Натисніть кілька разів, доки не засвітиться .
5. Натисніть таймер, щоб вибрати автоматичний режим.



Для керування витяжною безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.



Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть, коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання швидкість

вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і

натиснути ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим Н1 – Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна

посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.

- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
 - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

7.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхню:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, джигкання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.3 Їко Timer (Таймер еко)

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

7.4 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву

Використовуйте для:

Час (хв)

Поради

1

Підтримання готової страви теплою.

у разі необхідності

Накрийте посуд кришкою.

1 - 3

Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.

5 - 25

Час від часу перемішуйте.

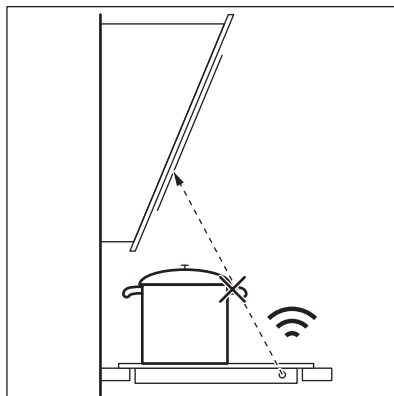
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
2 - 3	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
7 - 9	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
7 - 9	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

7.5 Поради та рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.





Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією

функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, мають позначку .

8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте випиання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційними плитами. Такі матеріали можуть пошкодити поверхню варильної панелі або ускладнити її очищення.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її м'якою ганчіркою, змоченою мийним засобом для посуду та теплою водою. Очищуйте круговими рухами з помірним тиском. Витріть поверхню насухо за допомогою ганчірки з мікрофібри.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте класичні жовто-зелені губки, оскільки алюмінієві частинки в їхньому твердому шарі можуть пошкодити скляну поверхню та призвести до зміни її кольору.



Використання інших інструментів, окрім рекомендованих, буде неефективним і може пошкодити скляну поверхню або призвести до зміни її кольору.

8.2 Очищення скляної варильної поверхні

- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, плями з металевим блиском. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.
- **Видалення стійких слідів і плям:** для найкращого результату використовуйте мийний засіб для варильної поверхні MATT CARE, призначений для цього типу поверхонь, або будь-який інший помірно абразивний кремоподібний мийний засіб (наприклад, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не використовуйте

стандартні засоби для очищення варильних поверхонь на глянцевиx поверхнях (наприклад, VitroCare®). Нанесіть засіб для чищення на забруднену поверхню і дайте час для просочення 5 хв. Акуратно протріть поверхню звичайною губкою з

абразивним шаром (зазвичай синього кольору). Повторюйте, поки плями не зникнуть. Приберіть залишки мийного засобу з поверхні і витріть її насухо серветкою з мікрофібри.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет з панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичний розігрів не працює.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює Управління потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
 засвічується.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
 засвічується.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  засвічується знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної

підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (він знаходиться у кутку скляної поверхні) та текст повідомлення про помилку, який відображається на

дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період.

Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у сервісній книжці.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель TO64IC0FIT
Тип 61 B4A 00 AA
Індукційна поверхня
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 493 086 00
220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц
Вироблено в. Румунія
7.2 кВт
CE

10.2 Специфікація зон нагрівання

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3700	10	180 - 210
Задня ліва	1800	2800	10	145 - 180
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3200	10	145 - 265

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

Ідентифікатор моделі	TO64IC0FIT
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування	4

Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	18.0 см
	Передня права	14.5 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня права	Д 26.5 см Ш 17.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	178.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.9 Вт•год/кг
	Передня права	183.2 Вт•год/кг
	Задня права	184.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		182.9 Вт•год/кг

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11.3 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та

електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

