

IAE84851FB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	27
CS	Návod k použití Varná deska	54
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	78
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	103
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	127
DE	Benutzerinformation Kochfeld	153
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίς	180
HU	Használati útmutató Főzőlap	207
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	232
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	257
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	281
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	308
RO	Manual de utilizare Plită	334
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	358
SK	Návod na používanie Varný panel	386
UK	Інструкція Варильна поверхня	410



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



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. UDHËZUES I SHPEJTË.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
8. SIPËRFAQE GATIMI FLEKSIBËL ME INDUKSION.....	16
9. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
10. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
11. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	21
12. TË DHËNAT TEKNIKE.....	24
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	25
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik 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 pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabllot e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.

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

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabllloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.

- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabllloja 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 kablllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektricist për ndërrimin e kablllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.

- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen 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 lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganit në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.

- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. 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.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse 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 kabllon e rjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojueni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

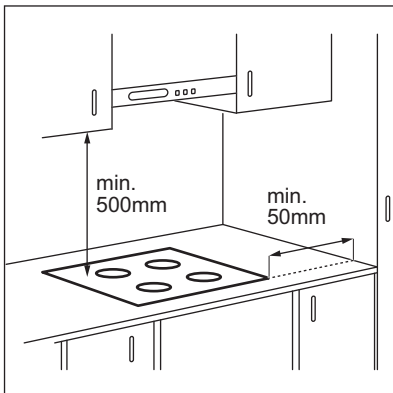
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Kabloja e linjës

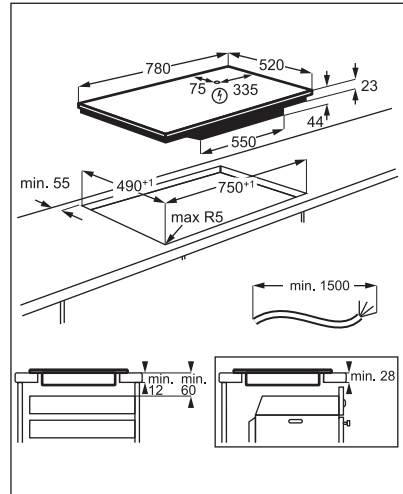
- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kablloën e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron temperaturën 90 °C ose më të lartë. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

3.4 Montimi

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



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



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



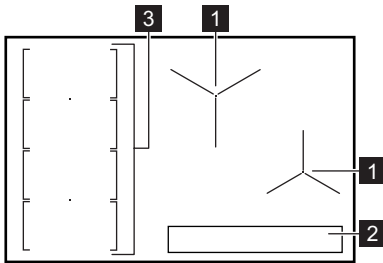
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aege

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



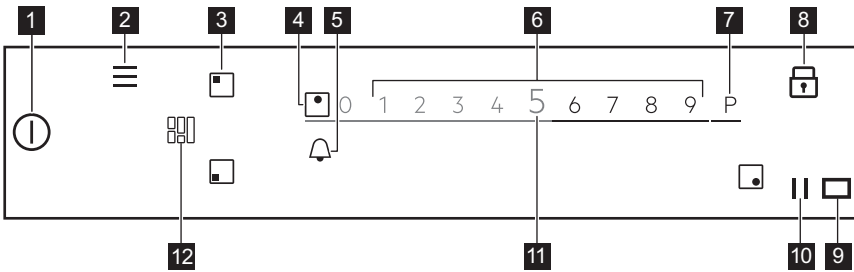
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit






- 1** Zonë gatimi me induksion
- 2** Paneli i kontrollit
- 3** Zonë gatimi me induksion fleksibël që përbëhet nga katër seksione

4.2 Skema e panelit të kontrollit



Për të parë cilësimet e disponueshme, prekni simbolin përkatës.

Simboli	Koment
1	ON / OFF (aktiv/joaktiv) Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	Menyja Për të hapur dhe mbyllur Menyja.
3	Zgjedhja e zonës Për të hapur rrëshqitësin për zonën e zgjedhur.
4 -	Treguesi i zonës Për të treguar se për cilën zonë rrëshqitësi është aktiv.
5	- Për të caktuar funksionet e kohëmatësit.
6 -	Rrëshqitësi Për të rregulluar cilësimin e nxehtësisë.
7 P	PowerBoost Për të aktivizuar funksionin.
8	Kyçje Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
9	- Dritarja e komunikuesit të sinjalit me infra të kuqe të Hob [®] Hood. Mos e mbulon.

Simboli	Koment
	Pauzë Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
	- Për të treguar cilësimin aktual të nxehtësisë.
	FlexiBridge Për të kaluar midis tri modaliteteve të funksionit.







5. UDHËZUES I SHPEJTË

5.1 Përdorimi i ekranit


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

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

Simbolet e dobishme për navigimin në ekran

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


5.2 Menyja struktura



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

Menyja

Gatim i asistuar	
Funksionet e pianurës	PowerSlide Shkrirja



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

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

Për të naviguar përmes Menyja përdorni  ose .

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

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

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

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

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


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

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

7.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

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

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

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



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

7.3 Përdorimi i zonave të gatimit

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

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

dhe shfaqet rrethqitësi përkatës në ekran. Rrethqitësi është i dukshëm për 8 sekonda, pas kësaj ekriani kthehet në pamjen kryesore. Për të mbyllur rrethqitësin më shpejt, trokitni ekranin jashtë zonës së rrethqitësit.

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



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

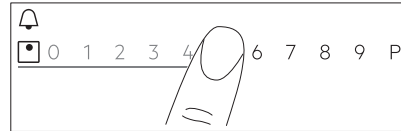
7.4 Cilësimi i nxehtësisë

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

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

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

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.



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

7.5 PowerBoost

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

1. Prekni në fillim zonën e dëshiruar.

- Prekni **P** ose rrëshqitni gishtin në të djathtë për të aktivizuar funksionin për zonën e zgjedhur të gatimit. Simboli bëhet i kuq dhe më i madh. Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni manualisht zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



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

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

PARALAJMËRIM!

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

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

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

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7.7 Kohëmatësi



Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

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

- Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
- Prekni simbolin e zonës.
- Prekni . Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
- Shënoni për të aktivizuar funksionin. Simbolet ndryshojnë në .
- Rrëshqitni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe/ose minutat).
- Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

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

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

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



Sinjalizuesi i minutave



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

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

- Zgjidhni një zonë gatimi. Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.
- Prekni . Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
- Rrëshqitni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe minutat).
- Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.


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



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

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

Kronometri



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

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

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


7.8 || Pauzë


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


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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit:

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin prekni .

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

7.9 Kyçje

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

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.


Për të çaktivizuar funksionin, prekni  për 3 sekonda.






Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

7.10 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.


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

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

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni  ose .

7.11 Gatim i asistuar



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

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Gatim i asistuar dhe zgjidhni llojin e ushqimit që dëshiron të përgatisni nga lista.
Për çdo lloj ushqimi ka disa opsione të disponueshme. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.
 - Mund të prekni Ok mbi dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
 - Ju mund të vendosni funksionin e kohëmatësit. Kur tenxherja arrin



temperaturën e dëshiruar, mund të aktivizoni kohëmatësin.

- Nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë mund ta ndryshoni.

3. Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Për të mbyllur dritaren dhe nisur funksionin, prekni Ok. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni përpara se të aktivizoni funksionin.


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

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

Për të naviguar përmes Menyja përdorni  ose .


7.12 Shkrija



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

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

Ju duhet të zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit.

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

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

Për të naviguar përmes Menyja, përdorni  ose .

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

7.13 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 reze infra të kuqe.

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

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

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



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

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

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

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

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


Ndryshimi i regjimeve

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

1. Prekni .

Zgjidhni Cilësimet>Hob²Hood nga lista.


2. Zgjidhni regjimin e duhur.


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


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

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

7.14 Gjuha


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


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

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

7.15 Tingujt e butonave / Volumi i ziles

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


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


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

7.16 Ndryçimi i ekranit

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 4 nivele ndryçimi, 1 është më i ulët dhe 4 më i lart.

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

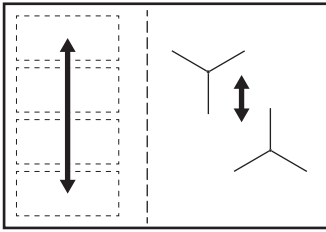
Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

7.17 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. 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 eletrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Në rreshqitës është i dukshëm cilësimi maksimal i nxehtësisë. Janë aktive vetëm shifrat e bardha.
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.

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



8. SIPËRFAQE GATIMI FLEKSIBËL ME INDUKSION


⚠️ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 FlexiBridge

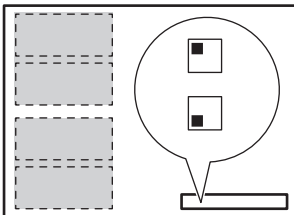
Zona në anën e majtë mund të kombinohet në dy zona gatimi me përmasa të ndryshme, ose në një zonë të madhe gatimi. Ju mund të zgjidhni një kombinim të 4 seksioneve që varet nga madhësia e enës së gatimit që dëshironi të përdorni. Treguesit e zonës së gatimit ndryshojnë automatikisht dhe tregojnë kombinimin e mundshëm.

FlexiBridge Standard është regjimi i parazgjedhur që aktivizohet automatikisht kur aktivizoni pianurën. Dy zonat e gatimit funksionojnë të pavarura.

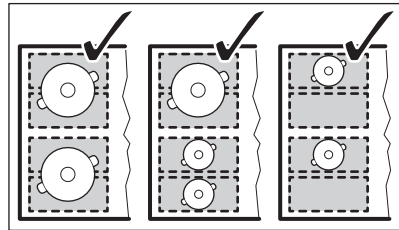
Prekni  për të kaluar mes regjimeve FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Modaliteti "Standard"

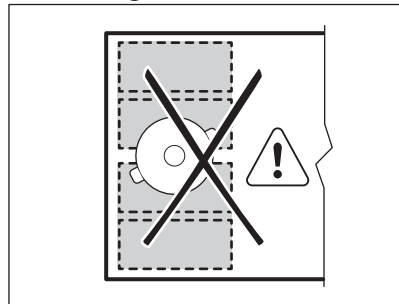
Ky regjim është aktiv kur aktivizoni pianurën. Ai lidh pjesët në dy zona të ndara gatimi. Mund ta vendosni cilësimin e nxehtësisë për secilën zonë më vete.




Pozicioni i duhur i enës:



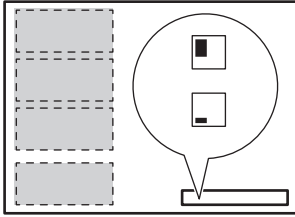
Pozicioni i gabuar i enës:




8.3 FlexiBridge Regjimi "Big Bridge"

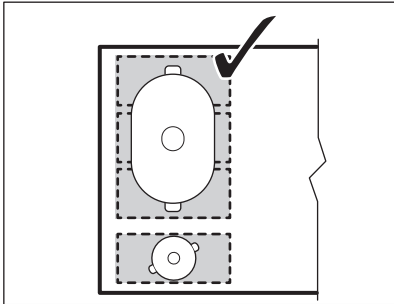
Për të aktivizuar këtë regjim, prekni  derisa të shikoni treguesin e regjimit të duhur. Ky regjim lidh tre seksionet e pasme në një zonë të vetme gatimi. Seksioni i përparmë nuk lidhet dhe funksionon si një zonë gatimi më vete. Mund ta vendosni cilësimin e

nxehetësisë për secilën zonë më vete.

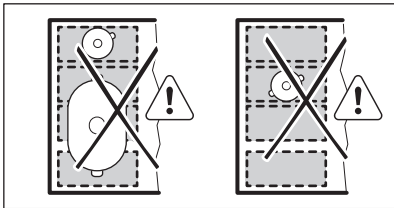


Pozicioni i duhur i enës:


Për të përdorur këtë regjim, duhet të vendosni enën në tre seksionet e lidhura. Nëse përdorni enë më të vogla se dy seksionet, në ekran pulson  dhe pas 1 minute zona fiket.

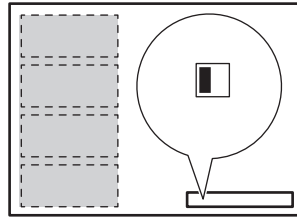


Pozicioni i gabuar i enës:




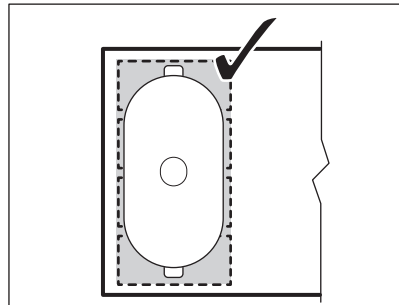
8.4 FlexiBridge Regjimi "Max Bridge"

Për të aktivizuar këtë regjim, prekni  derisa të shikoni treguesin e regjimit të duhur . Ky regjim lidh të gjitha seksionet në një zonë të vetme gatimi.

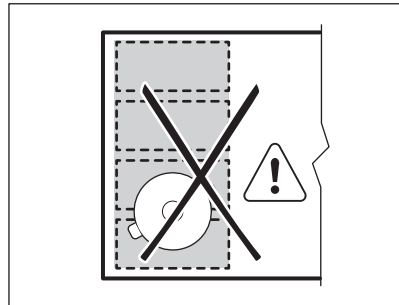


Pozicioni i duhur i enës:

Për të përdorur këtë regjim, duhet të vendosni enën në katër seksionet e lidhura. Nëse përdorni enë më të vogla se tre seksionet, ekrani tregon  dhe pas 1 minute zona fiket.



Pozicioni i gabuar i enës:



8.5 PowerSlide

Ky funksion ju lejon të rregulloni temperaturën duke lëvizur enët e gatimit në një pozicion tjetër në zonën e gatimit me induksion. Ky funksion ndan automatikisht zonat e majta të gatimit në tre zona me cilësime të ndryshme nxehësie. Pianura e ndien pozicionin e enës dhe rregullon cilësimin e vendosur paraprakisht të fuqisë.

Enën mund ta vendosni në pozicionin përpara, në mes ose prapa. Nëse e vendosni enën në pjesën e përparme, merrni cilësimin më të lartë të nxehtësisë (pra, 9). Për ta ulur, lëvizeni enën e gatimit në pozicionin e mesit (cilësimi i nxehtësisë - 5) ose të pasmë (cilësimi i nxehtësisë - 1).



Përdorni vetëm enë me fund me diametër minimal prej 160 mm kur përdorni funksionin.

1. Prekni një herë.
2. Lëvizni Menyja > Funksionet e pianurës për të zgjedhur funksionin nga lista.
 - Nëse funksionon ndonjë prej zonave të majta, shfaqet një dritare që ju kërkon të konfirmoni nëse dëshironi t'i anuloni ose ju cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.
 - Simboli dhe simbolet e tre zonave me cilësimet e përzgjedhura të nxehtësisë shfaqen në ekran.Ju mund ta ndryshoni cilësimin e parazgjedhur të nxehtësisë në përputhje

me nevojat dhe cilësimi i nxehtësisë do të ruhet për përdorim në të ardhmen.

3. Vendoseni enën në zonën e gatimit me cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë. Vendoseni enën në qendër të zonës së gatimit dhe sigurohuni që të mos mbuloni zonat pranë. Treguesit e kuq ndizen. Në rast se nuk shikoni treguesit e kuq, funksioni nuk mund të aktivizohet. Nëse dëshironi të ndryshoni pozicionin e enës, ngrijeni dhe vendoseni në një zonë tjetër. Rrëshqitja e enës mund të shkaktojë gërvishtje dhe çngjyrosje të sipërfaqes.

Për të çaktivizuar funksionin, prekni , shfaqet një dritare. Prekni Stop për të çaktivizuar funksionin. Ju mund gjithashtu të çaktivizoni funksionin nga Menyja.



Lëvizeni enën herë pas here. Funksioni çaktivizohet pas 10 minutash mungese aktiviteti.

9. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe

sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit”. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

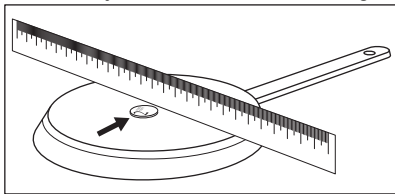


Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

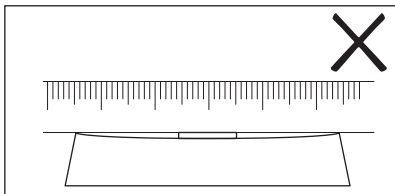
9.2 Tiganët e duhur për funksionin Skuq në tigan

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

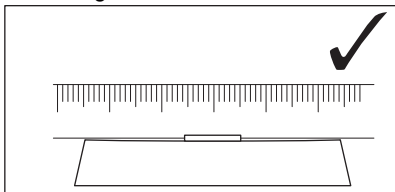
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Proveni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent (ose me trashësi të ngjashme) ndërmjet vizores dhe fundit të tiganit.



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



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



9.3 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

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

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

9.4 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

9.5 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

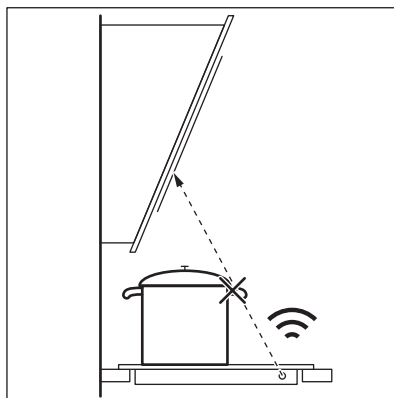
Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
1 - 2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.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

9.6 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

Aspiratori në figurë është përdorur vetëm si shembull.




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



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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood
Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion,

referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët AEG që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

10. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Informacion i përgjithshëm

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



Printimi mbi zonën fleksibël të gatimit me induksion mund të ndotet ose të ndryshojë ngjyrë nga rrëshqitja e enëve të gatimit. Zonën mund ta pastroni me mënyrën e zakonshme.

10.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagngni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqitëni tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Sipërfaqja e pianurës ka kanale horizontale. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe pak detergjent, duke e fërkuar lehtë nga e majta në të djathtë. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë nga e majta në të djathtë.

11. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE







PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekranin nuk reagon ndaj prekjeve.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekranin. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor 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 nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Hob ² Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob ² Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Keni aktivizuar regjimin H1.	Ndryshojeni regjimin në H2 - H6 ose prisni derisa të nisë regjimi automatik.
regjimet H1 - H6 Hob ² Hood janë në punë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Është vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Rivendosni të gjitha funksionet sipas cilësimeve të fabrikës. Zgjidhni Rivendos të gjitha cilësimet nga Menyja. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidhni sërish pianurën. Vendosni Gjuha, Ndrëçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.
Zona fleksibël e gatimit me induksion nuk e nxeh enën.	Ena e gatimit nuk ndodhet në pozicion të duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion.	Vendosni enën e gatimit në pozicionin e duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion. Pozicioni i enës së gatimit varet nga funksioni i aktivizuar ose regjimi i funksionit. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
	Diametri i bazamentit të enës së gatimit nuk është i saktë për funksionin e aktivizuar ose regjimin e funksionit.	Përdorni enë gatimi me diametër të përshtatshëm për regjimin e funksionit ose funksionin e aktivizuar. Përdorni enë me diametër më të vogël se 160 mm vetëm mbi një seksion të sipërfaqes fleksibël të gatimit me induksion. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
Një zonë gatimi çaktivizohet. Shfaqet një mesazh paralajmërimi që thotë se zona e gatimit do të fiket.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Kyçje është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet O - X - A.	Bllokimi për fëmijët është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
	FlexiBridge është aktiv. Një ose më shumë seksione të regjimit të funksionit në punë nuk është mbuluar nga ena e gatimit.	Vendoseni enën e gatimit në numrin e saktë të seksioneve të regjimit të funksionit në punë ose ndryshoni regjimin e funksionit. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".
	PowerSlide është aktiv. Dy tenxhere vendosen në zonën fleksibile të gatimit me induksion.	Përdorni vetëm një tenxhere. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".

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

11.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

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

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

12. TË DHËNAT TEKNIKE

12.1 Tabela e parametrave

Modeli IAE84851FB
Lloji 62 D4A 05 CA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 597 550 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në Gjermani
7.35 kW



12.2 Licencat e softuerit

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

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

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

12.3 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatje maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
E pasme e mesme	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1800	2800	10	145 - 180
Zona e gatimit me induksion fleksibël	2300	3200	10	minimumi 100

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

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

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit*

Identifikimi i modelit	IAE84851FB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	2	
Numri i sipërfaqeve të gatimit	1	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	E pasme e mesme Djathtas përpara	21.0 cm 18.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës së gatimit	Majtas	L 45,6 cm W 21,6 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	E pasme e mesme Djathtas përpara	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking)	Majtas	187,0 Wh/kg
Konsumi i energjisë së pianurës (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

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

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

13.2 Kursimi i energjisë

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


- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.


- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.

- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.

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

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	27
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	30
3. МОНТАЖ.....	32
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	34
5. КРАТКО РЪКОВОДСТВО.....	35
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	36
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	36
8. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ.....	42
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	45
10. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	48
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	48
12. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	51
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	52
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	53

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

- рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
 - Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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 хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

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

- **ВНИМАНИЕ!** Процесът на готвене трябва да се контролира. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако охранващият 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 котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 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 се заземи.
- 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 горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът

за хранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението 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 има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от хранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от

индукционните зони за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо 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.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- 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) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани

отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. МОНТАЖ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

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.

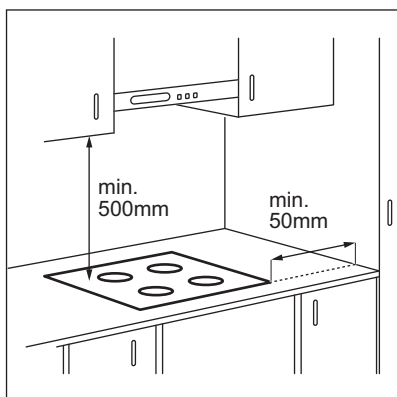
3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.

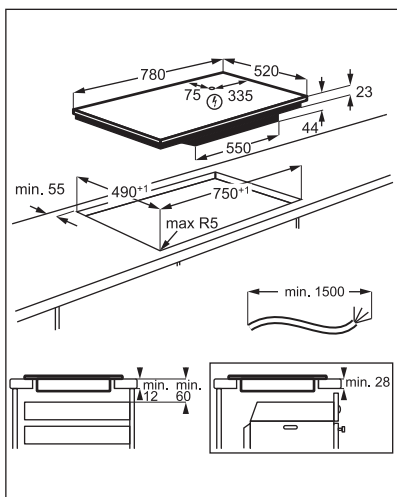
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90°C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

3.4 Сглобяване

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



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



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

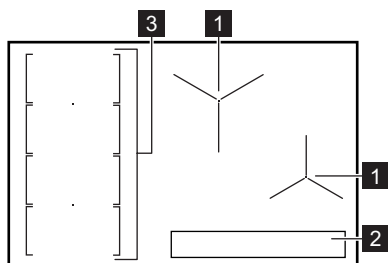


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



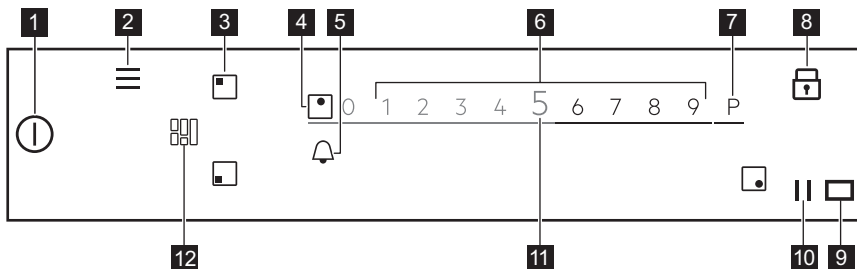
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене







- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел
- 3 Индукционна и гъвкава зона за готвене, състояща се от четири разделения

4.2 Оформление на контролния панел



За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.


Символ	Забележка
1	ВКЛ. / ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плота.
2	Меню За да отворите и затворите Меню.
3	Избор на зона За да отворите плъзгача за избраната зона.
4 -	Индикатор на зона За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
5	- За да зададете функциите на таймера.
6 -	Плъзгач За да регулирате степента на нагряване.
7 P	PowerBoost За да активирате функцията.
8	Заклучване За активиране и деактивиране на функцията.
9	- Прозорецът на Hob ² Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.

Символ	Забележка
	Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
 0 - 9	- За показване текущата степен на нагряване.
 	FlexiBridge За превключване между три режима на функцията.

5. КРАТКО РЪКОВОДСТВО







5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Символите отново се показват.
- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна


информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

Полезни символи за навигиране през дисплея

- | | |
|---|---|
|  | Потвърждава избора или настройката. |
|  | За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню. |
|  | За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея. |
|  | За активиране/деактивиране на опциите. |
|  | За затваряне на изскачащия прозорец. |
|  | За отмяна на настройка. |




5.2 Меню структура

Докоснете , за да получите достъп и да промените настройките на плота или да активирате някои функции. Таблицата показва основната структура на Меню.

Меню



Помощ при готвене	
Функции на плотът	PowerSlide Топене

Настройки	Защита за деца	
	Хронометър	
	Нob°Hood	Н0 - изключено Н1 - само светлина Н2 - ниска скорост на вентилатор Н3 - Авт. вент.-ниска скорост Н3 - Авт. вент.-ниска скорост Н4 - Авт. вент.-средна скорост Н5 - Авт. Вент-висока скорост Н6 - Усилвател-авт. вентилатор
	Настройка	Помощ при готвене Език Звук на бутоните Сила на звук. сигнал Яркост на екрана
Сервиз	Демо режим Разрешително Покажи версията на софтуера Хронология аларми Нулиране вс.настройки	

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната страна на екрана, извън изскачащия прозорец. За да навигирате из Меню, използвайте  или .

Когато докоснете и задържите някои от опциите, налични в Меню, се появява

кратко описание. Следвайте съветите за лесна навигация в Меню.

Ако сте в долната част на Меню, превъртете списъка нагоре и използвайте  или докоснете , за да излезете от Меню.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.


Можете да промените настройката в Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Ежедневна употреба“.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Активиране и деактивиране

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

7.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагриване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

Връзката между степента за нагриване и времето, след като плотът е спрял:

Степен на нагриване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1.5 часа. За СуВид плотът се деактивира след 4 часа.

7.3 Използване на зоните за готвене

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене

автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея. Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

Когато другите зони са активни, степента на нагриване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.



Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

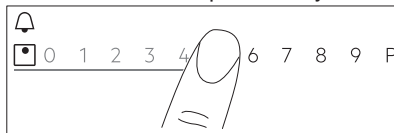
7.4 Степен на нагриване

1. Активирайте плота.
2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.

Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.

3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагриване.

Символът става червен и се уголемява.



Можете да смените степента на нагриване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степента на нагриване).

7.5 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за

готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

1. Първо докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете **P** или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



ВНИМАНИЕ!

III / II / I Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

Индикаторите III / II / I се появяват, когато дадена зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен 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.

7.7 Таймер



Таймер за отброяване

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете . Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на .

5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
6. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.

Когато времето свърши, прозвучава звук от сигнал и премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на **0**. Или докоснете



наляво от стойността на таймера,

докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.



Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран, но зоните за готвене не работят.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.


1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.
2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
4. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.


Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.



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

За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Хронометър



Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.

Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от 0. За да Пауза на функцията за една готварска сесия, докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Старт, за да продължите отброяване.


7.8 Пауза


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


Когато функцията работи, можете да използвате единствено символите  и .


Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагриване е намалена на 1.



За да деактивирате функцията, докоснете .

Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагриване се активира отново, когато докоснете  отново.

7.9 Заключване

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

Първо настройте степента на нагриване.


Докоснете , за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.




Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

7.10 Защита за деца



Тази функция предотвратява неволно използване на плота.



1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита за деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите A-O-X по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

7.11 Помощ при готвене

Тази функция регулира температурата за различни видове храна и я поддържа по време на цялото готвене. Тя може да се регулира само за лявата предна зона за готвене или и за двете зони отляво при свързване.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Помощ при готвене и от списъкия изберете вида храна, която желаете да пригответе.
За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на екрана.
 - Можете да докоснете ОК в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.
 - Може да настроите функцията на таймера. Когато готварският съд достигне желаната температура, може да активирате таймера.
 - Може да промените степента на нагряване по подразбиране.
3. Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца и да стартирате функцията, докоснете ОК. За да деактивирате прозореца за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.


За да спрете функцията, докоснете  и Стоп или докоснете  и изберете Помощ при готвене, изберете вида храна и докоснете Стоп.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

7.12 Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции на плотът > Топене от списъка.
3. Докоснете Старт.
Трябва да изберете желаната зона за готвене.
Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Стоп.

7.13 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, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота.

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

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на H1 – H6. Първоначално плота е зададена на H5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плотът автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите плота така, че да активира само лампичката при натискане на H1.



Ако смените скоростта на вентилатора на абсорбатора, връзката по подразбиране на плота се деактивира. За да активирате повторно тази функция, ИЗКЛЮЧЕТЕ двата уреда (OFF) и отново ги ВКЛЮЧЕТЕ (ON).

Режим	Автоматично осветление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
H0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
H2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
H4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
H5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
H6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

- 1) Плотът разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 2) Плотът разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.
- 3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Смяна на режимите

Ако не сте удовлетворени с нивото на шума/скоростта на вентилатора, можете също така да превключвате режимите ръчно.

1. Докоснете . Изберете Настройки > Hob²Hood от списъка.
2. Изберете съответния режим.

За да излезете от Меню, докоснете или дясната страна на екрана, извън изскачащия прозорец.

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

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

7.14 Език

1. Докоснете на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка. Ако сте избрали грешен език, докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

За да излезете от Меню, докоснете или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

7.15 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци. Може да избирате между кликване (по подразбиране) или „бипкаш“ звук.


1. Докоснете на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

7.16 Яркост на екрана

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки >Настройка > Яркост на екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

7.17 Управление на мощността

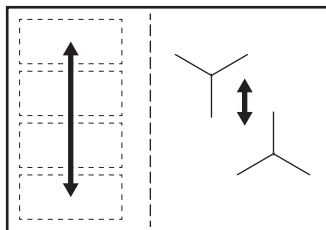
Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в

котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.

- Максималната степен на нагряване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



8. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 FlexiBridge

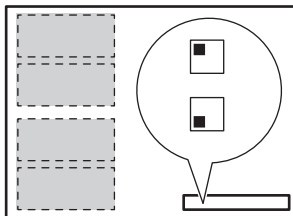
Зоната от лявата страна може да се комбинира в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Можете да изберете комбинация от 4 зони, което зависи от размера на готварския съд, който желаете да използвате. Индикаторите на готварската зона се сменят автоматично и показват възможната комбинация.

FlexiBridge „Стандартен“ е режимът по подразбиране, който се активира автоматично при включване на плочата. Двете зони за готвене работят независимо една от друга.

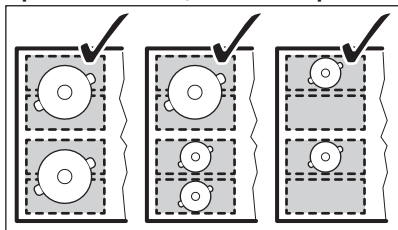
Докоснете бутона , за да превключвате между FlexiBridge режимите.

8.2 FlexiBridge Стандартен режим

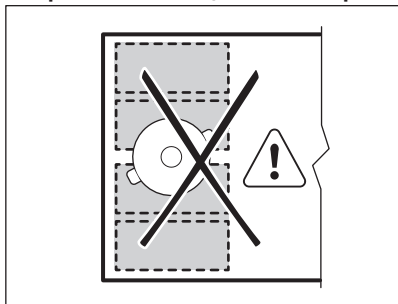
Този режим се включва, когато активирате плота. Той свързва секциите в две отделни зони за готвене. Можете да настроите степента на нагряване за всяка зона поотделно.




Правилна позиция на готварски съд:

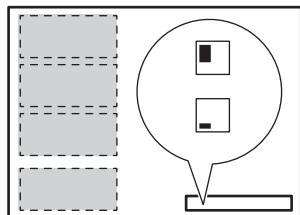


Неправилна позиция на готварския съд:




8.3 FlexiBridge Режим Big Bridge (Голям мост)

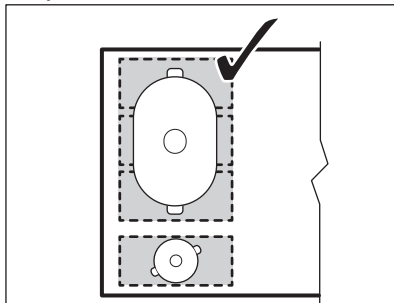
За да активирате режима, докоснете , докато се появи индикаторът за правилния режим. Този режим свързва три задни зони в една зона за готвене. Предното разделение не е свързано и работи като отделна зона за готвене. Можете да настроите степента на нагряване за всяка зона поотделно.



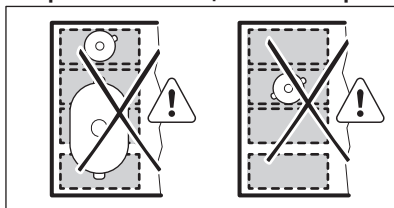
Правилна позиция на готварски съд:

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готварския съд на трите свързани зони. Ако използвате готварски съд, който е по-малък от две


секции,  премигва на дисплея и след 1 минута зоната се изключва.

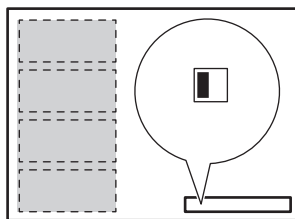


Неправилна позиция на готварския съд:




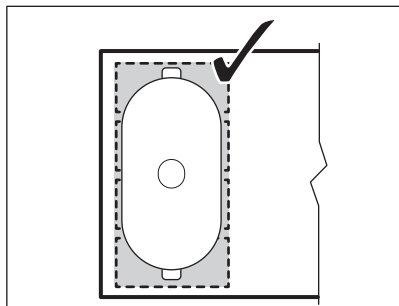
8.4 FlexiBridge Режим Max Bridge (Максимален мост)

За да активирате режима, докоснете , докато се появи индикаторът за правилния режим. Този режим свързва всички зони в една зона за готвене.

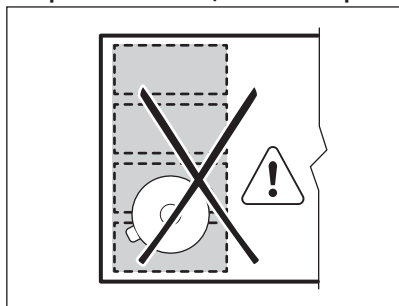


Правилна позиция на готварски съд:

За да използвате този режим, е необходимо да поставите готварския съд на четирите свързани зони. Ако използвате готварски съд, който е по-малък от три секции, на дисплея се показва  и след 1 минути зоната се изключва.



Неправилна позиция на готварския съд:





8.5 PowerSlide

Тази функция ви позволява да регулирате температурата, като преместите готварския съд на друга позиция върху индукционната плоч за готвене. Тази функция автоматично разделя всички зони за готвене от ляво на три области с различни степени на нагряване. Плочата установява позицията на съдовете и настройва предварително зададеното ниво на мощност. Можете да поставите готварския съд в предна, средна или задна позиция. Ако поставите готварския съд отпред, това ще зададе най-високата степен на нагряване (т.е. 9). За да я намалите, преместете готварския съд в средата (степен на нагряване – 5) или в задна позиция (степен на нагряване – 1).



Използвайте само един готварски съд с минимален диаметър на дъното 160 мм, когато работите с функцията.


1. Докоснете  веднъж.
2. Скролнете в Меню > Функции на плътът, за да изберете функцията от списъка.
 - Ако някоя от зоните вляво работи, се появява изскачащ прозорец, който иска потвърждение дали искате да отмените предходните степени на нагряване.
 - Символът  и символите на трите зони със степените на нагряване по подразбиране се появяват на дисплея.

Можете да смените степента на нагряване по подразбиране в съответствие с вашите нужди и тя ще бъде запазена за бъдеща употреба.

3. Поставете готварския съд върху зоната за готвене при желаната степен на нагряване.

Поставете готварския съд в центъра на желаната зона и се уверете, че съседните зони не са покрити. Червените индикатори светват. Ако не виждате червените индикатори, функцията не може да бъде активирана.

Ако искате да промените позицията на готварския съд, го повдигнете и го поставете върху друга зона. Плъзгането на съдовете може да предизвика драскотини и промяна на цвета на повърхността.

За да деактивирате функциите, докоснете , докато се появи изскачащ прозорец. Докоснете Стоп, за да деактивирате функцията. Също така можете да деактивирате функцията от Меню.



Премествайте готварския съд периодично. Функцията се деактивира след 10 минути липса на активност.

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Готварски съдове

i

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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не

използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

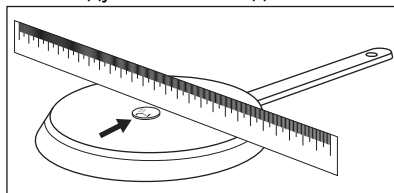
i

Вижте „Технически характеристики“.

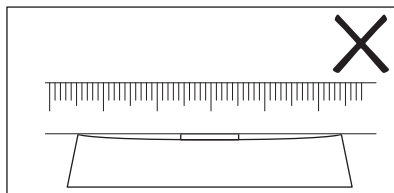
9.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали тиганът е правилен:

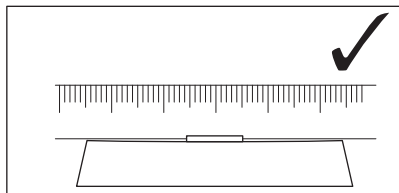
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



- a. Тиганът е неправилен, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



- b. Тиганът е подходящ ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



9.3 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

9.4 Öko Timer (Еко таймер)

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

9.5 Примери за готварски приложения

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 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба, месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.

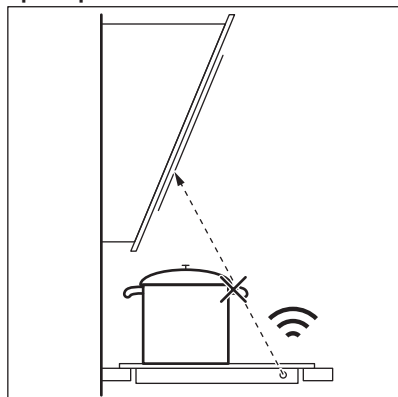
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

9.6 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 тенджер).
Вижте изображението.

Аспираторът на картинката е само примерен.




Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



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

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

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

10. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Обща информация

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

i

Щампата на гъвкавата индукционна зона за готвене може да се замърси или да смени цвета си, поради плъзгането на готварските съдове. Можете да почистите зоната по обичаен начин.

10.2 Почистване на плочата

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

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

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!



Вж. глава "Безопасност".

11.1 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. Направете справка със схемата за свързване.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново.
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 не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hob²Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс. настройки от Меню. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново. Задайте Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.
Гъвкатав индукционна зона за готвене не загарява готварските съдове.	Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкатав индукционна зона за готвене.	Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкатав индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активирания функция или от режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е грешен за активирания функция или режим на функция.	Използвайте готварски съдове с диаметър, приложим за активирания функция или режим. Използвайте готварски съдове с диаметър, по-малък от 160 mm за всяка отделна приспособяема индукционна зона за готвене. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Всекидневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
	FlexiBridge работи. Едно или повече разделения на активирания режим не са покрити от готварските съдове.	Поставете готварския съд върху правилния брой разделения на режима на функция, който работи или сменете режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.
	PowerSlide работи. Поставени са два съда върху гъвкатав индукционна зона за готвене.	Използвайте само един съд. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин.	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с правилно (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.

11.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

12. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

12.1 Табелка с данни

Модел IAE84851FB
Тип 62 D4A 05 CA
Индукция 7.35 kW
Сериен №
AEG

PNC 949 597 550 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено в Германия
7.35 kW



12.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от:
Меню > Настройки > Сервиз >
Разрешително.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

12.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална то-плинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Средна задна зона	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1800	2800	10	145 - 180
Гъвкава индукционна зона за готвене	2300	3200	10	минимум 100

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 оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра, посочен в таблицата.

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта*

Идентификация на модела	IAE84851FB	
Вид плот	Вграден плот	
Брой зони за готвене	2	
Брой зони за готвене	1	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Средна задна зона Предна дясна	21,0 см 18,0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Отляво	Д 45,6 см Ш 21,6 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Средна задна зона Предна дясна	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Отляво	187,0 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

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

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


13.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.

- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	54
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	56
3. INSTALACE.....	58
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	60
5. STRUČNÝ PŘEHLED	61
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	62
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	62
8. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA.....	67
9. TIPY A RADY.....	70
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	72
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	73
12. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	76
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	76
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	77

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- 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 čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od sít'ového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- 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 přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici)

nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.

- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkładejte 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 velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavlinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady 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.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

2.4 Čištění a údržba

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

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

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

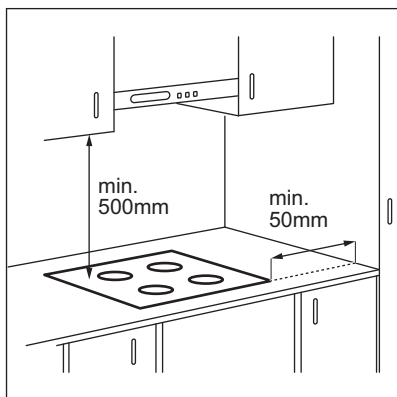
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

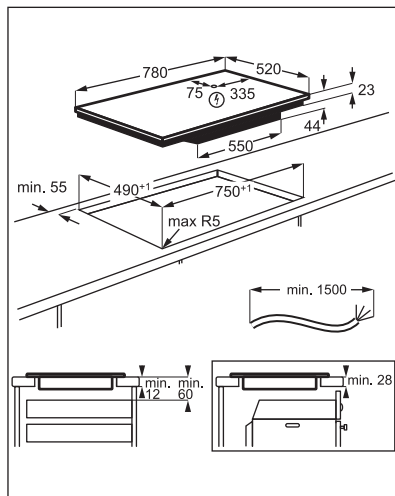
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obraťte se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

3.4 Sestava

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



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



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

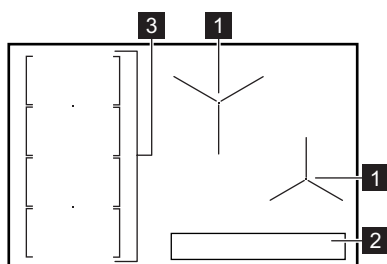
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



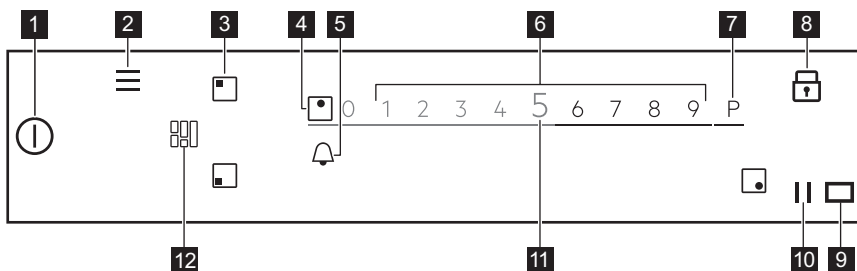
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy






- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Flexibilní indukční varná zóna sestávající ze čtyř částí

4.2 Uspořádání ovládacího panelu




K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.

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

Symbol	Poznámka
	Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
	- Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty.
	FlexiBridge Slouží k přepínání mezi třemi režimy funkce.







5. STRUČNÝ PŘEHLED

5.1 Použití displeje


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

- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkce časovače.

Symbole užitečné k navigaci na displeji

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

5.2 Nabídka struktura

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

Nabídka

Podporované Vaření

Funkce varné desky

PowerSlide
Rozmrazování

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

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

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

Řídit se tipy pro snadné procházení Nabídka.

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

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 První připojení k síti

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


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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

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

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



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

7.3 Používání varných zón

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

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

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

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



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

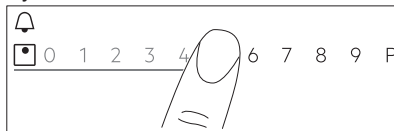
7.4 Nastavení teploty

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

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

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

Symbol zčervená a zvětší se.



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

7.5 PowerBoost

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

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

Symbol zčervená a zvětší se.

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



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

7.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

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

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

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

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

7.7 Časovač



Odpočítávání času

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

Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

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

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

4. K zapnutí této funkce zaškrtněte .

Symbody se změňí na .

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

6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

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

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného

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

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

Minutka

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

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

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

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

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



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

Stopky

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



1. Stisknutím přejdete na Nabídka.

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

Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejímu opětovnému spuštění ručně stiskněte  a v místním okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od 0. K pozastavení funkce pomocí Pauza pro jedno vaření stiskněte  a v místním okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Spustit.


7.8 Pauza

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


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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Funkci zapnete stisknutím symbolu .

 se rozsvítí. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím .

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

7.9 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.


Tuto funkci vypnete stisknutím  na tři sekundy.






Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

7.10 Dětská bezp. pojistka



Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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


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




7.11 Podporované Vaření

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

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Zvolte Podporované Vaření a ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit.
U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.
 - Můžete stisknout OK na vrchu vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
 - Můžete nastavit funkci časovače. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, můžete spustit časovač.
 - Můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu.
3. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. K zavření okna a spuštění funkce stiskněte OK. Pro trvalé vypnutí okna zkontrolujte , než funkci zapnete.


K zastavení této funkce stiskněte  a


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

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

7.12 Rozmrazování

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

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozmrazování.
3. Stiskněte Spustit. Musíte zvolit požadovanou varnou zónu. Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.

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

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

7.13 Hob²Hood

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

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

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



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

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

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

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

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


Změna režimů

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

1. Stiskněte .

Ze seznamu zvolte Nastavení > Hob²Hood .

2. Zvolte požadovaný režim.


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


Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne

automaticky a na dalších 30 sekund vám zabráni v jeho náhodném spuštění.


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

7.14 Jazyk

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


Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost.


Následně zvolte druhou možnost. Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

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

7.15 Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace

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


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


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

7.16 Jas displeje

Můžete změnit jas displeje.

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

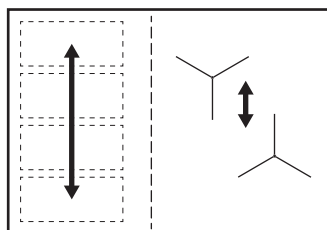
1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jas displeje.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

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

7.17 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. 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 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny. Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



8. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA


VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 FlexiBridge

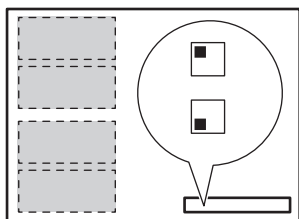
Oblast nalevo lze zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné zóny. Můžete zvolit kombinaci 4 částí, která závisí na rozměrech varných nádob, které chcete použít. Ukazatele varné zóny se mění automaticky a zobrazují možné kombinace.

FlexiBridge Standardní je výchozí režim, který se aktivuje automaticky, když zapnete varnou desku. Obě varné zóny fungují nezávisle.

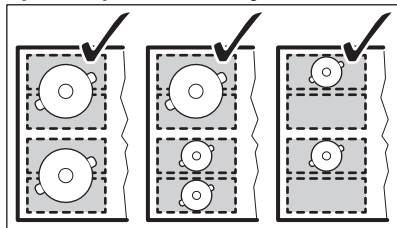
Dotkněte se  k přepnutí mezi FlexiBridge režimy.

8.2 FlexiBridge Standardní režim

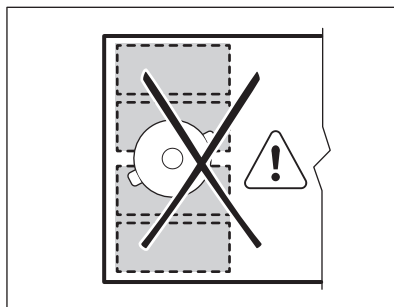
Tento režim je aktivní, když zapnete varnou desku. Propojí jednotlivé části do dvou samostatných varných zón. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení ohřevu.




Správná poloha nádob:

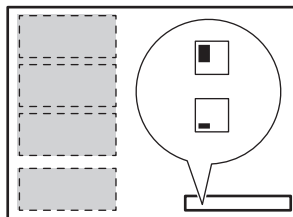


Nesprávné umístění varných nádob:




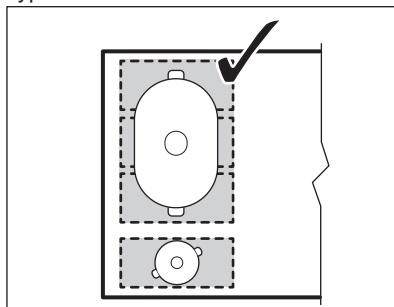
8.3 FlexiBridge Režim velkého spojení varných zón

Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim spojuje tři zadní části do jedné varné zóny. Přední část se nepropojí a funguje jako samostatná varná zóna. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení výkonu.

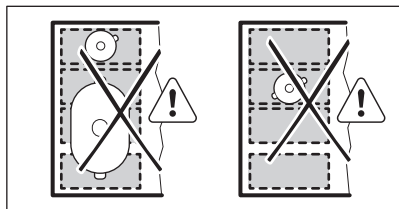


Správná poloha nádob:


Chcete-li použít tento režim, musíte umístit varnou nádobu na tři připojené části. Pokud použijete nádoby menší než dvě části, na displeji bude blikat  a po 1 minutě se zóna vypne.

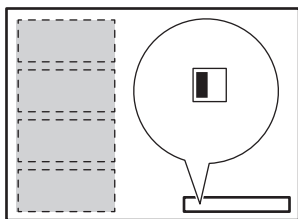


Nesprávné umístění varných nádob:




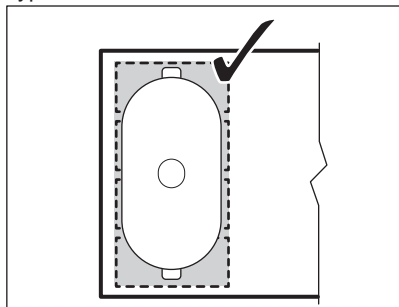
8.4 FlexiBridge Režim maximálního spojení varných zón

Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim spojuje všechny části do jedné varné zóny.

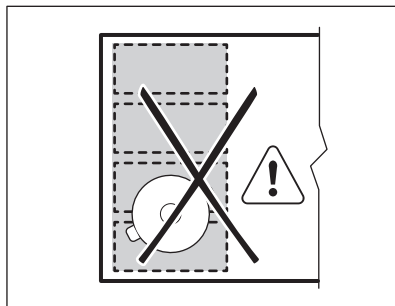


Správná poloha nádoby:

Chcete-li použít tento režim, musíte nádobí umístit na čtyři připojené části. Pokud použijete nádoby menší než tři části, na displeji se zobrazí  a po 1 minutě se zóna vypne.



Nesprávné umístění varných nádob:





8.5 PowerSlide

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné ploše. Tato funkce automaticky rozdělí levé varné zóny na tři oblasti s různým tepelným výkonem. Varná deska detekuje polohu varných nádob a upravuje podle toho přednastavené úrovně výkonu. Nádobu můžete umístit do přední, střední nebo zadní polohy. Umístěním nádoby do přední polohy získáte nastavení nejvyššího tepelného výkonu (např. 9). K jeho snížení přesuňte varnou nádobu do střední (nastavení výkonu - 5) nebo zadní polohy (nastavení výkonu -1).




Používejte pouze jednu nádobu s minimálním průměrem dna 160 mm, když používáte tuto funkci.

1. Jednou se dotkněte se .
2. Posuňte Nabídka > Funkce varné desky k volbě funkce ze seznamu.
 - Pokud pracuje jakákoliv z levých zón, zobrazí se vyskakovací okno, které vás požádá o potvrzení, zda chcete či nechcete zrušit předchozí nastavení tepelného výkonu.
 - Na displeji se zobrazí symbol  a symboly tří zón s výchozím nastavením výkonu.

Výchozí nastavení tepelného výkonu můžete změnit v souladu s vašimi potřebami a nastavení výkonu se pak uloží pro budoucí použití.
3. Položte nádobu na varnou zónu s požadovaným nastavením tepelného výkonu.

Položte varnou nádobu do středu požadované zóny a ujistěte se, že nezakrýváte přilehlé zóny. Rozsvítí se červené kontrolky. Pokud nevidíte červené kontrolky, funkci nelze zapnout. Pokud chcete změnit polohu nádoby, zdvihnete ji a položíte na jinou zónu. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zbarvení povrchu.

K vypnutí funkce se dotkněte  a zobrazí se vyskakovací okno. Stisknutím Vypnout funkci

vypnete. Funkci lze také vypnout přes Nabídka.



Čas od času nádobu přesuňte. Funkce se vypne po 10 minutách nečinnosti.

9. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než

minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

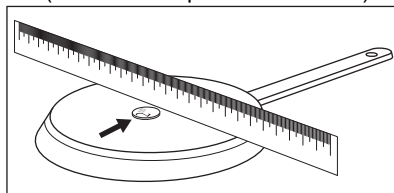


Viz „Technické údaje“.

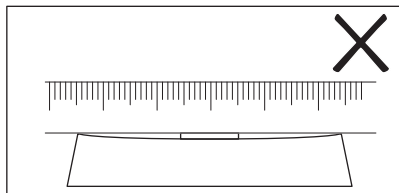
9.2 Správné pánve pro funkci Smažit

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

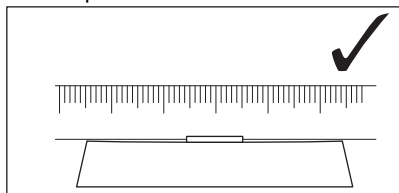
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



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



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



9.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzucení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

9.4 Ōko Timer (Ekologický časový spínač)

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

9.5 Příklady použití při vaření

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



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.

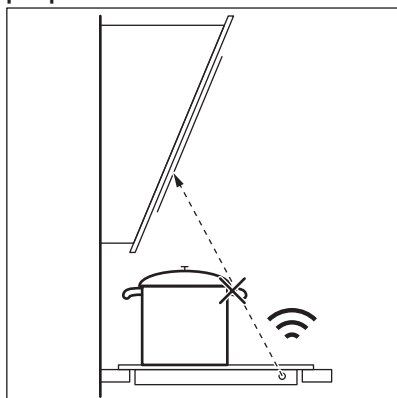
Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jížka, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

9.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.

- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.



V důsledku posouvání nádobí se potisk na flexibilní indukční varné zóně může zašpinit nebo změnit barvu. Tuto oblast lze čistit běžným způsobem.

10.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo

ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

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

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Funkce Hob [®] Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce Hob [®] Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Zapnuli jste režim H1.	Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Režimy H1 - H6 funkce Hob [®] Hood fungují, ale osvětlení nesvítí.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Je nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Zrušit všechna nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.
Flexibilní indukční varná zóna neohřívá varnou nádobu.	Varná nádoba je na flexibilní indukční varné zóně nesprávně umístěna.	Varnou nádobu umístěte na správné místo na flexibilní indukční varné zóně. Poloha varné nádoby závisí na zapnuté funkci nebo režimu funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Průměr dna nádoby není vhodný pro zapnutou funkci nebo režim funkce.	Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro zapnutou funkci nebo režim funkce. Na samostatném oddílu flexibilní indukční varné zóny používejte nádoby na vaření s průměrem menším než 160 mm. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Zámek.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se O - X - A.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka.	Viz „Denní používání“.
 bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
	Je zapnutá funkce FlexiBridge. Jeden nebo více oddílů spuštěného režimu funkce není zakryto varnou nádobou.	Umístěte varnou nádobu na správný počet oddílů spuštěného režimu funkce nebo změňte režim funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Je zapnutá funkce PowerSlide. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby.	Používejte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte nádoby se správným (plochým, magnetickým) dnem. Viz část „Tipy a rady“.

11.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

12.1 Typový štítek

Model IAE84851FB
Typ 62 D4A 05 CA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 597 550 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Vyrobeno v Německu
7.35 kW



12.2 Softwarové licence

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

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

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

12.3 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální doba trvání [min]	Průměr nádoby [mm]
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1800	2800	10	145 - 180
Flexibilní indukční varná zóna	2300	3200	10	minimálně 100

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku*

Označení modelu	IAE84851FB
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	2
Počet varných zón	1
Technologie ohřevu	Indukce

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Vzadu uprostřed Pravá přední	21,0 cm 18,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Vlevo	D 45,6 cm Š 21,6 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Vzadu uprostřed Pravá přední	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking)	Vlevo	187,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		185,7 Wh / kg

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

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


13.2 Úspora energie


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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	78
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	81
3. INSTALLATIE.....	83
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	84
5. SNELSTARTGIDS	85
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	87
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	87
8. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE.....	92
9. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	95
10. ONDERHOUD EN REINIGING.....	98
11. PROBLEEMOPLOSSING.....	98
12. TECHNISCHE GEGEVENS.....	101
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	102
14. MILIEUBESCHERMING.....	102

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen 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 tijd klok, 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 u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u 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 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. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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.
- , moet het apparaat geaard worden.
- 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 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 delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- 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 werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u 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 u ermee kookt.
- De dampen die boven erg 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 vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- 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.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- 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.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATIE

⚠ 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.

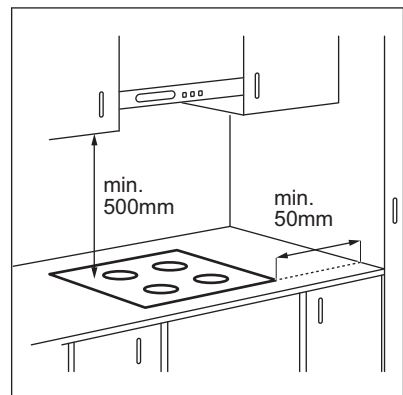
3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag

alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

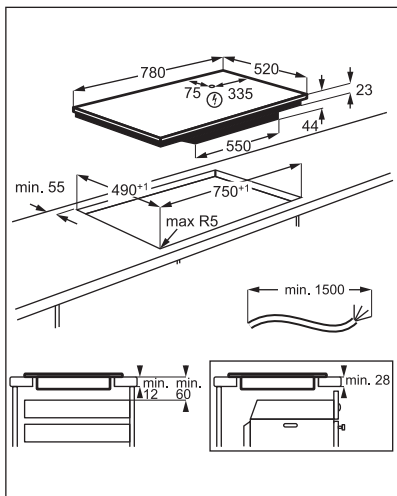
3.4 Montage

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

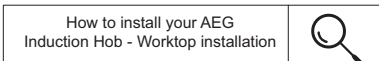


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de

kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

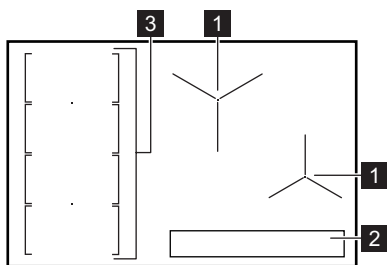


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



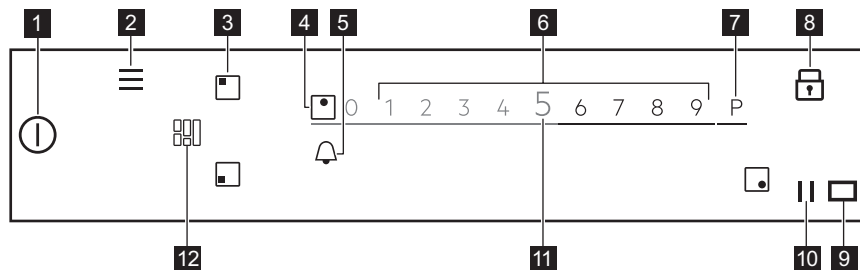
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookoppervlak



- 1 Inductiekookzone
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Flexibele inductiekookzone die bestaat uit vier secties

4.2 Indeling bedieningspaneel



Om de beschikbare instellingen te bekijken, tikt u op het juiste symbool.

Symbol	Opmerking	
1	ⓘ	AAN/UIT De kookplaat in- en uitschakelen.
2	≡	Menu Openen en sluiten van het Menu.
3	■	Selectie van de zone Om de schuifregelaar voor de geselecteerde zone te openen.
4	-	Indicator van zone Om te laten zien voor welke zone de schuifregelaar actief is.
5	🔔	- Om de timerfuncties in te stellen.
6	-	Schuifregelaar De warmte-instelling instellen.
7	P	PowerBoost De functie activeren.
8	🔒	Blokking Het in- en uitschakelen van de functie.
9	▭	- Het venster van de Hob®Hood-infraroodsignaalcommunicator. Niet afdekken.
10		Pauze Het in- en uitschakelen van de functie.
11	0 - 9	- De huidige warmte-instelling weergeven.
12	⏏	FlexiBridge Om te schakelen tussen drie modi van de functie.


5. SNELSTARTGIDS

5.1 Gebruik van het display

- Alleen de symbolen met achtergrondverlichting kunnen worden gebruikt.
- Om een bepaalde optie te activeren, tikt u op het desbetreffende symbool op het display.
- De geselecteerde functie wordt ingeschakeld als u uw vinger van het display verwijdt.
- Gebruik een snelle aanraking om door de beschikbare opties te bladeren of sleep uw vinger over het display. De snelheid van de aanraking bepaalt hoe snel het scherm beweegt.
- Het scrollen kan zelf stoppen of u kunt het direct stoppen als u het display aanraakt.

- U kunt de meeste van de op het display weergegeven parameters wijzigen wanneer u tikt op de relevante symbolen.
- Om de vereiste functie of tijd te selecteren kunt u door de lijst bladeren en/of de gewenste optie aanraken.
- Als de kookplaat actief is en een aantal symbolen verdwijnen van het display, raak het display dan opnieuw aan. Alle symbolen komen weer terug.
- Voor bepaalde functies verschijnt bij het opstarten een pop-upvenster met aanvullende informatie. Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u voordat u de functie activeert.
- Selecteer eerst een zone om de timerfuncties te activeren.

Symbolen nuttig voor displaynavigatie

 De selectie of instelling bevestigen.

Menu

Kook- En Bakassistent

Functies kookplaat PowerSlide
Smelten

Instellingen Kinderslot

Stopwatch

Hob²Hood

H0 - Uit
H1 - Uitsluitend verlichting
H2 - Lage afzuigsnelheid
H3 - Autom. lage afzuigsnelheid
H3 - Autom. lage afzuigsnelheid
H4 - Autom. medium afzuigsnelheid
H5 - Autom. hoge afzuigsnelheid
H6 - Autom. afzuigsnelheidboost






Instelling

Kook- En Bakassistent
Taal
Toetsvolume
Geluidsvolume
Helderheid display


Service


Demo Modus
Licentie
Softwareversie tonen
Alarmgeschiedenis
Alles resetten



Symbolen nuttig voor displaynavigatie

-  Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.
-  Om omhoog/omlaag te scrollen in de instructies op het display.
-  Om de opties te activeren/deactiveren.
-  Om het pop-upvenster te sluiten.
-  Om een instelling te annuleren.



5.2 Menu structuur

Tik op  om toegang te krijgen tot de instellingen van de kookplaat en om die te wijzigen of om sommige functies te activeren. De tabel toont je de basis Menu structuur.

Om Menu af te sluiten, tik je op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-

upvenster. Om te navigeren door de Menu, gebruik je  of .

Wanneer u een aantal van de beschikbare opties in Menu ingedrukt houdt, wordt er een korte beschrijving weergegeven. Volg de tips om gemakkelijk te navigeren door de Menu.

Als je beneden aan de Menu staat, scrol dan de lijst omhoog en gebruik  of tik op  om het te verlaten Menu.

6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

Als u de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet u Taal,

Helderheid display en Geluidsvolume instellen.


U kunt de instelling wijzigen in Menu > Instellingen > Instelling. Zie "Dagelijks gebruik".

7. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 In- of uitschakelen

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

7.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. Het witte kookzonesymbool knippert en de inductiekookzone wordt automatisch na 2 minuten gedeactiveerd.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd

verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 5	5 uur
6	4 uur
7 - 9	1,5 uur



Wanneer u Bakken gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd. Voor Sous-vide wordt de kookplaat na 4 uur gedeactiveerd.

7.3 De kookzones gebruiken

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

Zodra u een pan op de geselecteerde kookzone plaatst, detecteert de kookplaat die automatisch en verschijnt de relevante schuifregelaar op het display. De

schuifregelaar is gedurende 8 seconden zichtbaar en na die tijd gaat het display terug naar de hoofdweergave. Om de schuifregelaar sneller te sluiten tikt u op het scherm buiten het gebied van de schuifregelaar.

Wanneer andere zones actief zijn, kan de warmte-instelling voor de zone die u wilt gebruiken, worden beperkt. Zie "Stroommanagement".



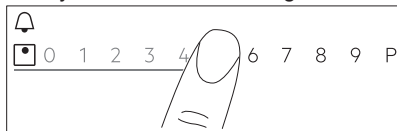
Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'. Controleer de grootte van de pan in "Technische gegevens".

7.4 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.

De schuifregelaar voor de actieve kookzone verschijnt op het display en is actief gedurende 8 seconden.

3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste warmte-instelling in te stellen. Het symbool wordt rood en groter.



U kunt ook de warmte-instelling wijzigen tijdens het koken. Raak het zoneselectiesymbool aan op de hoofdweergave van het bedieningspaneel en beweeg uw vinger naar links of rechts (om de warmte-instelling te verlagen of te verhogen).

7.5 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone; ze is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

1. Tik eerst op het gewenste zonesymbool.

2. Tik op **P** of schuif uw vinger naar rechts om de functie voor de gekozen kookzone te activeren.

Het symbool wordt rood en groter.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie manueel te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de warmte-instelling ervan.



Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

7.6 OptiHeat Control(3-staps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

III / II / I Zolang het indicatielampje aanstaat, 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 III / II / I verschijnen wanneer een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


7.7 Timer




Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

U kunt de functie voor iedere kookzone afzonderlijk instellen.


1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
2. Raak het symbool van de zone aan.
3. Tik op .



Het timermenuvenster verschijnt op het display.



4. Tik op  om de functie in te schakelen.

De symbolen wijzigen naar  .

5. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en/of minuten) te selecteren.
6. Tik op OK om jouw selectie te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen  om uw keuze te annuleren.


Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Raak  aan om het signaal te stoppen.


Om de functie uit te schakelen, stel je de warmte-instelling in op **0**. Of u tikt op  links van de timerwaarde, tik dan op  ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.



Kookwekker



U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

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

1. Selecteer eender welke kookzone. De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.
 2. Tik op .
- Het timermenuvenster verschijnt op het display.
3. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en minuten) te selecteren.
 4. Tik op OK om jouw selectie te bevestigen.


U kunt er ook voor kiezen  om uw keuze te annuleren.



Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Raak  aan om het signaal te stoppen.

Om de functietoets te deactiveren tikt u op  links van de timerwaarde, tik dan op  ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

Stopwatch



De functie start automatisch met tellen onmiddellijk nadat u een kookzone hebt geactiveerd. Gebruik deze functie om te monitoren hoelang die werkt.

1. Tik op  om toegang te krijgen tot Menu.
2. Blader door Menu om Instellingen > Stopwatch te selecteren.
3. Tik op de schakelaar om de functie in/uit te schakelen.


De functie stopt niet wanneer u de pan opheft. Om de functie te resetten en de functie manueel opnieuw te starten, tik je op  en selecteer je Resetten uit het pop-upvenster. De functie start met tellen vanaf **0**. Om de functie voor één kooksessie te Pauze, tik je op  en selecteer je Pauze uit het pop-upvenster. Selecteer Start om door te gaan met tellen.


7.8 || Pauze


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


Als de functie werkt, kunnen enkel de symbolen  en  worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

Raak  aan om de functie te activeren.

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

Voor het uitschakelen van de functie raak je  aan.


De functie stopt PowerBoost. De hoogste kookstand wordt opnieuw geactiveerd wanneer u  opnieuw aanraakt.

7.9 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Tik op  om de functie in te schakelen.

Als u de functie wilt deactiveren, houdt u  3 seconden ingedrukt.




Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

7.10 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Kinderslot uit de lijst.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters A-O-X in alfabetische volgorde om de functie te activeren. Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.


Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u < of >.



7.11 Kook- En Bakassistent


Deze functie past de temperatuur aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt de temperatuur tijdens het koken. Zet kan alleen worden geactiveerd voor de kookzone links vooraan of voor beide zones aan de linkerkant wanneer de bridge-functie aan staat.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Kook- En Bakassistent en kies uit de lijst het soort voedsel dat u zou willen bereiden.
Voor elk type van voedsel zijn er een paar opties beschikbaar. Volg de instructies weergegeven op het display.

- U kunt tikken op OK bovenaan het pop-upvenster om de standaardinstellingen te gebruiken.
- U kunt de timerfunctie instellen. Wanneer de pan de beoogde temperatuur bereikt kunt u de timer te activeren.
- U kunt het standaardwarmteniveau wijzigen.

3. Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. Om het venster te sluiten en de functie te starten, tikt u op OK. Om het venster permanent uit te schakelen, controleert u  voordat u de functie activeert.

Om de functie te stoppen tikt u op  en Stop of op  en selecteert u Kook- En Bakassistent, kies eender welk type van voedsel en tik op Stop.


Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u < of >.

7.12 Smelten

U kunt deze functie gebruiken om verschillende producten, zoals chocolade of boter, te smelten. U kunt de functie alleen gebruiken voor één kookzone tegelijkertijd.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Functies kookplaat > Smelten uit de lijst.
3. Tik op Start.
U moet de gewenste kookzone selecteren.

Als de kookzone al actief is, verschijnt er een pop-upvenster. Annuleer de vorige warmte-instelling om de functie te activeren.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u < of >.

Om de functie te stoppen, tikt u op het zoneselectiesymbool en vervolgens op Stop.

7.13 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat.

Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer je de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af. U kunt de kookplaat zo instellen dat alleen het licht wordt geactiveerd door H1 te selecteren.



Als u de ventilatorsnelheid op de kap wijzigt, wordt de standaardverbinding met de kookplaat gedeactiveerd. Om de functie te activeren, zet u beide toestellen UIT en weer AAN.

Mo- dus	Auto- ma- tisch lampje	Koken ¹⁾	Roosteren ²⁾
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 ³⁾	Aan	Ventilatorsnel- heid 1	Ventilatorsnel- heid 1
H3	Aan	Uit	Ventilatorsnel- heid 1
H4	Aan	Ventilatorsnel- heid 1	Ventilatorsnel- heid 1
H5	Aan	Ventilatorsnel- heid 1	Ventilatorsnel- heid 2

Mo- dus	Auto- ma- tisch lampje	Koken ¹⁾	Roosteren ²⁾
H6	Aan	Ventilatorsnel- heid 2	Ventilatorsnel- heid 3

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

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

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

De modi wijzigen

Als u niet tevreden bent met het geluidsniveau/ventilatorsnelheid, dan kunt u handmatig tussen de modi schakelen.

1. Tik op

Selecteer Instellingen>Hob²Hood uit de lijst.

2. Kies de gewenste modus.

Om Menu af te sluiten, tik je op of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

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 u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

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




7.14 Taal

1. Tik op op het display om de Menu te openen.

2. Selecteer Instellingen > Instelling > Taal uit de lijst.


3. Kies de gewenste taal uit de lijst.




Als u de verkeerde taal kiest, tik dan op . Er verschijnt een lijst. Selecteer de derde optie van bovenaan en vervolgens de voorlaatste optie. Selecteer vervolgens de tweede optie. Scrol omlaag om de gewenste taal uit de lijst te kiezen. Tot slot kiest u de optie aan de rechterkant.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

7.15 Toetsvolume / Geluidsvolume

U kunt het type geluid dat uw kookplaat uitzendt kiezen of u kunt ervoor kiezen het geluid volledig uit te schakelen. U kunt kiezen tussen een klik (standaard) of piep.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetsvolume / Geluidsvolume uit de lijst.
3. Kies de gewenste optie.




Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

7.16 Helderheid display

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 4 helderheidsniveau's: 1 is de laagste en 4 is de hoogste.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid display uit de lijst.
3. Kies het gewenste niveau.

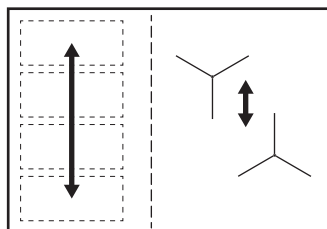
Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

7.17 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. 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 3680 W. Als de kookplaat binnen één fase de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De maximale warmte-instelling is zichtbaar op de schuifregelaar. Alleen de cijfers in wit zijn actief.
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.

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



8. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE



WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 FlexiBridge

Het gebied aan de linkerzijde kan worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. U kunt een combinatie van 4 gedeelten kiezen, afhankelijk van de grootte

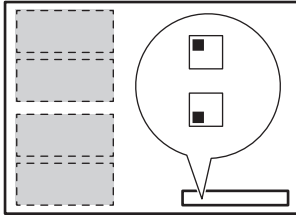
van het kookgerei dat u wilt gebruiken. De kookzone-aanduidingen veranderen automatisch en tonen de mogelijke combinatie.

FlexiBridge Standaard is de standaardmodus die automatisch geactiveerd wordt wanneer u de kookplaat activeert. Twee kookzones werken onafhankelijk.

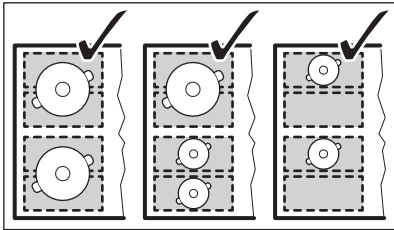
Tik op  om te schakelen tussen de FlexiBridge modi.

8.2 FlexiBridge Standaardmodus

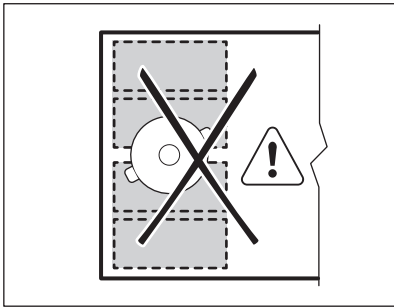
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen.




Juiste positie voor kookgerei:



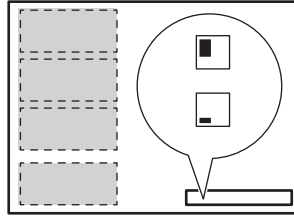
Onjuiste positie kookgerei:




8.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

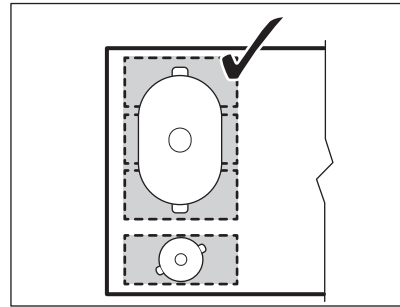
Om de modus te activeren, drukt u op  totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. U kunt de warmte-

instelling voor elke zone afzonderlijk instellen.

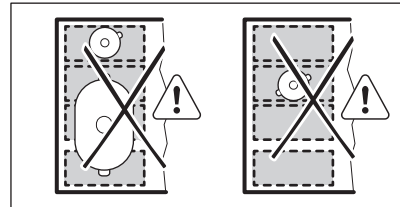


Juiste positie voor kookgerei:


Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, knippert  op het display en schakelt de zone na 1 minuut uit.

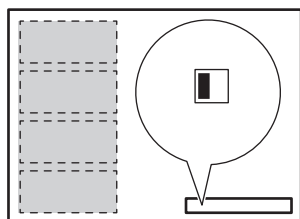


Onjuiste positie kookgerei:




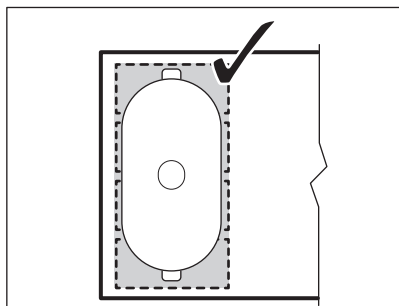
8.4 FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op  totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone.

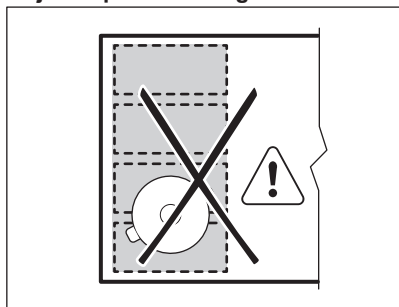


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, geeft het display  weer en schakelt de zone na 1 minuut uit.



Onjuiste positie kookgerei:



8.5 PowerSlide

Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen. Deze functie verdeelt de linker kookzones automatisch in drie kookzones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat neemt de positie

van de pan waar en past vervolgens het van te voren ingestelde vermogen aan. U kunt de pan in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei vooraan plaatst, krijgt u de hoogste kookstand (d.w.z. 9). Om die te verlagen, verplaatst u het kookgerei naar het midden (warmte-instelling - 5) of naar achteren (warmte-instelling -1).




Gebruik slechts één pan met een minimum bodemdiameter van 160 mm wanneer u de functie bedient.

1. Tik eenmaal op .
2. Scrol de Menu > Functies kookplaat om de functie uit de lijst te selecteren.
 - Als een van de linkerzones werkt, verschijnt er een pop-upvenster waarin u wordt gevraagd om al dan niet te bevestigen of u de vorige warmte-instellingen wilt annuleren.
 - Het -symbool en de symbolen van de drie zones met de standaard warmte-instellingen verschijnen op het display.

U kunt de standaard warmte-instelling wijzigen in overeenstemming met uw behoeften en de warmte-instelling wordt opgeslagen voor toekomstig gebruik.

3. Plaats de pan op de kookzone met de gewenste warmte-instelling. Plaats het kookgerei in het centrum van de gewenste zone en zorg ervoor dat u de aangrenzende zones niet bedekt. Rode lampjes lichten op. Tenzij u de rode lampjes ziet, kan de functie niet worden geactiveerd. Als u de positie van de pan wilt wijzigen heft u die op en plaatst u die op een andere zone. Als u het kookgerei verschuift, kunnen er krassen en een verkleuring van het oppervlak ontstaan.

Om de functieknop  te deactiveren, wordt er een pop-upvenster weergegeven. Tik op Stop om de functie uit te schakelen. U kunt de functie ook uitschakelen vanaf de Menu.



Verplaats de pan van tijd tot tijd. De functie wordt na 10 minuten van inactiviteit uitgeschakeld.

9. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Pannen



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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

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.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van

het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

- 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.

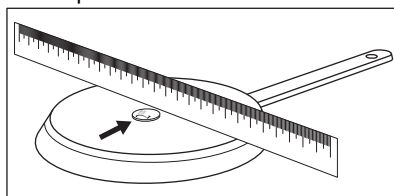


Raadpleeg de technische gegevens.

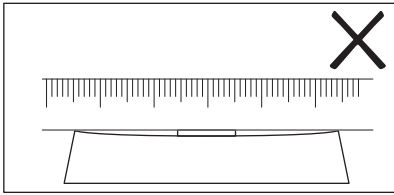
9.2 Juiste pannen voor de Bakken-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Controleer of de pan geschikt is:

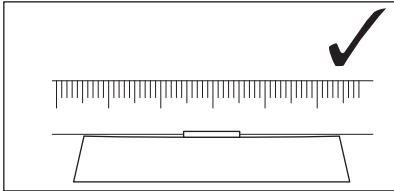
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Leg een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer om een muntje van 1, 2 of 5 eurocent (of met een muntje van dezelfde dikte) tussen de liniaal en de bodem van de pan te steken.



- a. De pan is niet geschikt als u het muntstuk tussen de liniaal en de pan kunt steken.



- b. De pan is geschikt als u het muntstuk niet tussen de lineaal en de pan kunt steken.



9.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een 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).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.

- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat u hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

9.4 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

9.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

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)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, 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.
3 - 4	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.

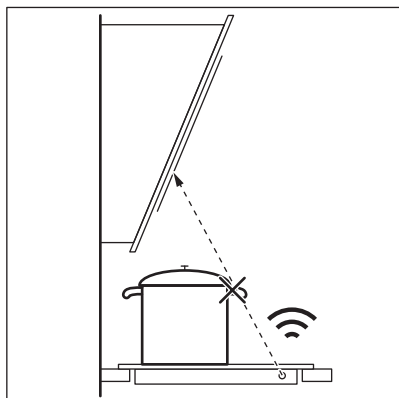
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

9.6 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht.
- Plaats geen halogeenlicht op het paneel van de afzuigkap.
- 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 afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.




Houd het venster van de Hob²Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.



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 .

10. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.



De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het schuiven van kookgerei. Je kunt het gebied op een standaardmanier reinigen.

10.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend

voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.
- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van links naar rechts schoon. Droog de kookplaat na reiniging van links naar rechts af met een zachte doek.

11. PROBLEEMOPLOSSING





WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 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. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekert 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Stel gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het display reageert niet op de aanraking.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⓘ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Hob®Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob®Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt de H1-modus geactiveerd.	Wijzig de modus naar H2 - H6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob®Hood modi H1 - H6 werken, maar het lampje is uitgeschakeld.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tip-toetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De verkeerde taal is ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Zet alle functies terug naar de fabrieksinstellingen. Selecteer Alles resetten uit het . Menu. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in. Stel Taal, Helderheid display en inGeluidsvolume.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Gebruik pannen met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
Een kookzone wordt uitgeschakeld. Er verschijnt een waarschuwingsbericht met de melding dat de kookzone zal worden uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en er verschijnt een bericht.	Blokking is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
O - X - A wordt weergegeven.	Kinderslot is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 knippert.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. 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.
	FlexiBridge is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeelten van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
	PowerSlide werkt. Er zijn twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst.	Gebruik slechts één pan. Zie "Flexibele inductiekookruimte".
 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.
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 electricien.
Kookgerei wordt langer dan 5 minuten warm.	De bodem van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met de juiste (platte, magnetische) bodem. Zie 'Aanwijzingen en tips'.

11.2 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. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

12. TECHNISCHE GEGEVENS

12.1 Typeplaatje

Model IAE84851FB
Type 62 D4A 05 CA
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC-productnummer 949 597 550 00
220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz
Gemaakt in Duitsland
7.35 kW



12.2 Softwarelicenties

De software van deze kookplaat bevat auteursrechtelijk beschermde software gelicenseerd onder de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 en andere.

Raadpleeg de volledige kopie van de licentie in: Menu > Instellingen > Service > Licentie.

U kunt de broncode van de open source software downloaden door de volgende hyperlink die in deze webproductpagina staat te volgen.

12.3 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Midden achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel inductie-kookgebied	2300	3200	10	minimaal 100

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 optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie

Modelnummer	IAE84851FB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookgebieden	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Midden achter Rechtsvoor	21,0 cm 18,0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 45,6 cm W 21,6 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Midden achter Rechtsvoor	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

* Voor Europese Unie volgens EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van prestaties


13.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.

- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

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



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	103
2. OHUTUSJUHISED.....	105
3. PAIGALDAMINE.....	107
4. TOOTE KIRJELDUS.....	109
5. KIIRJUHEND.....	110
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	111
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	111
8. PAINDLIK INDUKTSIOONKEEDUVÄLI.....	116
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	119
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	121
11. VEAOTSING.....	122
12. TEHNILISED ANDMED.....	124
13. ENERGIATÕHUSUS.....	125
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	126

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- 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 kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST:** Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- 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 paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikut.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme 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 pliigid

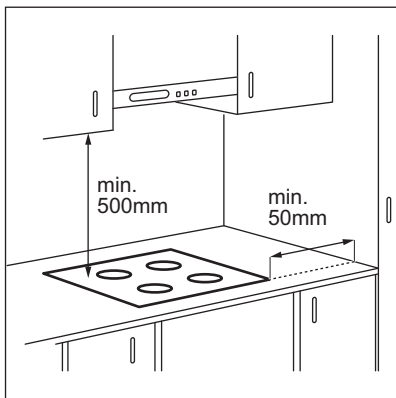
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

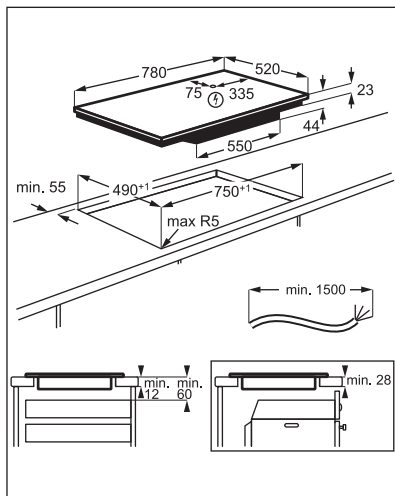
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliiti õhupuha alla, vaadake õhupuha paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



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



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



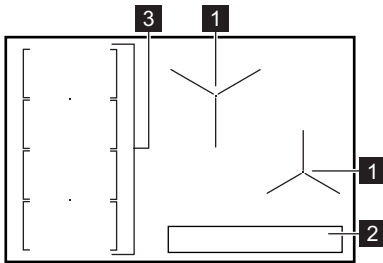
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



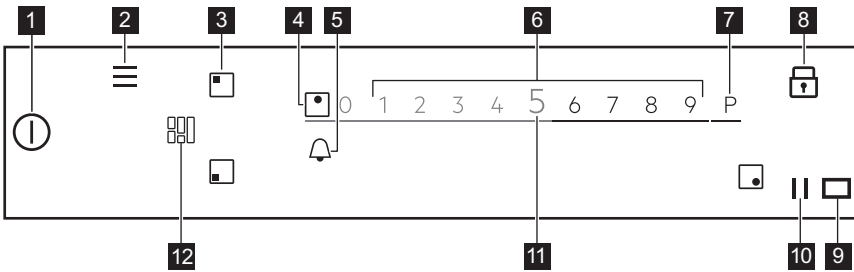
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus






- 1 Induksioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel
- 3 Paindlik induksioonkeeduväli koosneb neljast sektsioonist

4.2 Juhtpaneeli paigutus



Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

Sümbol	Kommentaar
1	SEES/VÄLJAS Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Menüü Menüü avamiseks ja sulgemiseks.
3	Ala valik Valitud ala liugriba avamiseks.
4 -	Ala indikaator Näitab, millise ala liugriba on aktiivne.
5	- Taimerifunktsioonide valimiseks.
6 -	Liugriba Soojusastme reguleerimiseks.
7 P	PowerBoost Funktsiooni aktiveerimine.
8	Lukk Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
9	- Hob®Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.

Sümbol	Kommentaar
	Paus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
	- Näitavad praegust soojusastet.
	FlexiBridge Funktsiooni kolme režiimi vahel ümber lülitamiseks.

5. KIIRJUHEND







5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboleid.
- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümbolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliit on sisse lülitatud ja mõned sümbrid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümbrid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks


kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.

- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.

Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbrid

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

5.2 Menüü struktuur




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

Menüü

Juhendatud küpsetamine



Pliidi funktsioonid	PowerSlide liugur Sulatus
---------------------	------------------------------

Seaded	Lapselukk
	Stopper
Hob*Hood	H0 - Väljas H1 - Ainult valgustus H2 - Ventilaaatori madal pöörlemiskiirus H3 - autom. madal ventilaator H3 - autom. madal ventilaator H4 - autom. keskm. ventilaator H5 - autom. kõrge ventilaator H6 - autom. võimend. ventilaator
Seadistamine	Juhendatud küpsetamine Keel Nuputoonid Helitugevus Ekraani heledus
Hooldus	Demorežiim Litsents Kuva tarkvaraversioon Hoiate ajalugu Lähtesta kõik seaded

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

Kui te puudutate ja hoiate mõnda valikut, mis on saadaval Menüü-menüüs, kuvatakse

nende lühikirjeldus. Menüü-menüüs lihtsamaks liikumiseks järgige nõuandeid.

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

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

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


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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

7.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

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

Soojusaste ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

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



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

7.3 Keeduväljade kasutamine

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

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

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

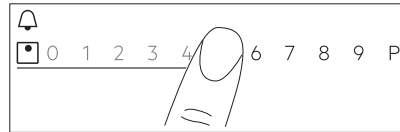


Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivat kööginõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiате jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotisest "Tehnilised andmed".

7.4 Soojusaste

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

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.



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

7.5 PowerBoost

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

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

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.

Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.6 OptiHeat Control(3-astmeline jääkuumuse indikaator)

HOIATUS!

III / II / I Seni kui indikaator on sees, kaasneb põletusohht jääkuumuse tõttu.

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

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

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7.7 Taimer



Pöördloendur

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

Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
 2. Puudutage keeduala sümbolit.
 3. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

4. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.

Sümbolid muutuvad .

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

6. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

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

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

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

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

Minutilugeja

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

See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

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

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

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



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

Stopper

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



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

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


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


7.8 || Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.


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

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

 hakkab tööle. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage nuppu .


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

7.9 Lukk

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

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  3 sekundit.






Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

7.10 Lapselukk


See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

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


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

7.11 Juhendatud küpsetamine


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




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

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

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


Funktsiooni peatamiseks puudutage  ja


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

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

7.12 Sulatus

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

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

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

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.

7.13 Hob²Hood

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

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

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



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

Režiim	Automaatne tuli	Keetmine ¹⁾	Praadimine ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 ³⁾	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3


1) KeetminePliit tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.


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

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

Režiimide muutmine

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


1. Vajutage .
Valige loendist Seaded>Hob²Hood .
2. Valige sobiv režiim.

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


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




Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

7.14 Keel

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Keel.


3. Valige loendist sobiv keel.




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

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

7.15 Nuputoonid / Helitugevus

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


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

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



7.16 Ekraani heledus

Saate muuta ekraani heledust.

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

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

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast

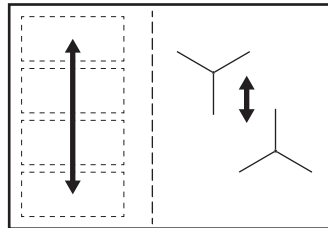
väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

7.17 Toitehaldus

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

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
- Maksimaalne kuumusaste on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

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



8. PAINDLIK INDUKTSIOONKEEDUVÄLI

HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 FlexiBridge

Vasakpoolse ala saab ühendada kaheks eri suurusega alaks või ka üheks suureks küpsetusalaks. Valida saab 4 ala kombinatsiooni sõltuvalt sellest, milline on

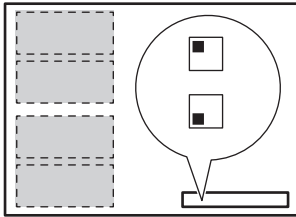
kasutatava nõu suurus. Keeduala indikaatorid muutuvad automaatselt ja näitavad võimalikku kombinatsiooni.

FlexiBridge Pliidi sisselülitamisel aktiveeritakse automaatselt tava-vaikerežiim. Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

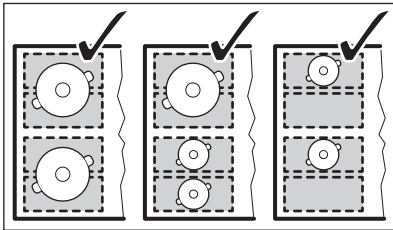
Puudutage , et vahetada režiime FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Standardrežiim

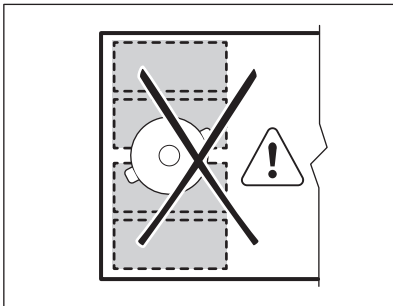
See režiim aktiveeritakse pliidi sisselülitamisel. See ühendab sektsioonid kaheks eraldi keeduväljaks. Iga ala kuumusastet saab valida eraldi.




Kööginõu õige asend:



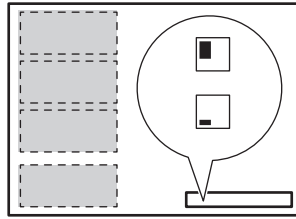
Vale keedunõude asend:




8.3 FlexiBridge Režiim Big Bridge

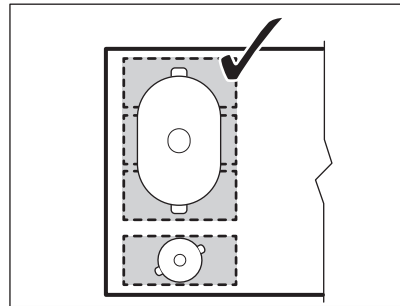
Režiimi sisselülitamiseks puudutage , kuni te näete õige režiimi indikaatorit. See režiim ühendab kolm tagasektsiooni üheks keeduväljaks. Eesmine sektsioon ei ole ühendatud ja on kasutatav eraldi keeduväljana. Iga ala kuumusastet saab

valida eraldi.

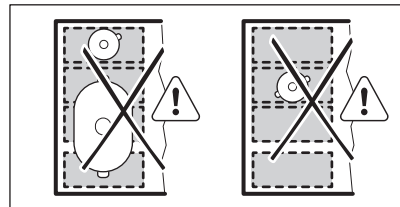


Kööginõu õige asend:


Selle režiimi kasutamiseks peate kööginõu asetama kolmele ühendatud sektsioonile. Kui kasutate nõud, mis on kahe sektsiooni alast väiksem, hakkab ekraanil vilkuma  ja 1 minuti pärast lülitub kogu väli välja.

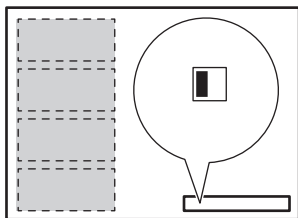


Vale keedunõude asend:




8.4 FlexiBridge Režiim Max Bridge

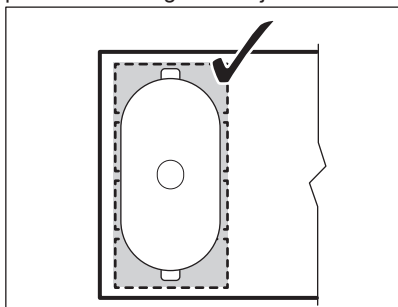
Režiimi sisselülitamiseks puudutage , kuni te näete õige režiimi indikaatorit. Selles režiimis ühendatakse kõik sektsioonid üheks keeduväljaks.



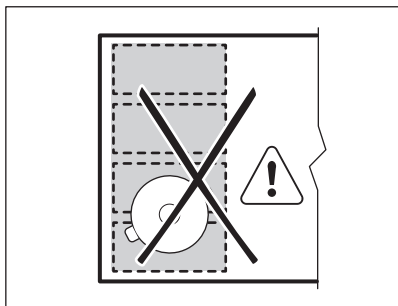
Kööginõu õige asend:

Selle režiimi kasutamiseks asetage kööginõu neljale ühendatud sektsioonile. Kui kasutate kööginõud, mis on kolme sektsiooni alast

väiksem, ilmub ekraanile  ja 1 minuti pärast lülitub kogu ala välja.



Vale keedunõude asend:




8.5 PowerSlide liugur

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, liigutades nõusid induktsioonialal teise asukohta. Selle funktsiooniga jagatakse vasakpoolsed keedualad automaatselt kolmeks erineva kuumusseadega alaks. Pliit tuvastab nõude


asukoha ja reguleerib vastavalt sellele eelnevalt valitud võimsustaset. Nõusid võib paigutada eesmisele, keskmisele või tagumisele alale. Kui paigutate nõu eesmisele alale, saate kõige kõrgema kuumustaseme (nt 9). Selle vähendamiseks lükake keedunõu keskmisele (kuumustase - 5) või tagumisele (kuumustase -1).



Selle funktsiooni puhul kasutage ainult ühte nõu, mille põhja läbimõõt on vähemalt 160 mm.

1. Puudutage üks kord .
2. Loendist funktsiooni valimiseks kerige Menüü > Pliidi funktsioonid.

- Kui mõni vasakpoolsetest keedualadest on kasutuses, ilmub hüpinkaken, mis küsib kinnitust, kas tahate eelmised kuumusseeded tühistada.


- Ekraanile ilmub  sümbol ja kolme keeduala sümbolid koos kuumuse vaikeseadetega.

Kuumuse vaikseadet saab vastavalt vajadusele muuta ning edaspidiseks kasutuseks uus seade salvestatakse.

3. Asetage nõu sobiva kuumustasemega keedualale.

Asetage nõu valitud keeduvälja keskele ja veenduge, et te ei karda seejuures kõrvalasuvaid keedualasid. Süttivad punased indikaatorid. Kui punaseid indikaatoreid ei ole, ei saa funktsiooni sisse lülitada.

Kui te soovite nõu asukohta muuta, tõstke see üles ja asetage teisele alale. Nõude libistamine võib pliidi pinnale jätta kriimustused ja värvimuutused.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage ; ilmub hüpinkaken. Puudutage Stop, et funktsioon välja lülitada. Funktsiooni võite välja lülitada ka Menüü kaudu.



Liigutage nõud aegajalt. Kui pliit tegevust ei tuvasta, lülitub funktsioon 10 minuti pärast välja.

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste 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.

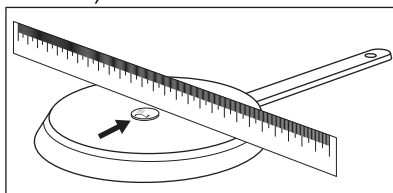


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

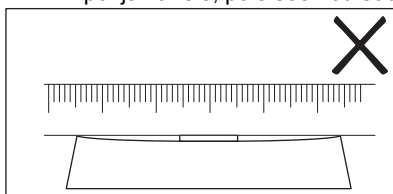
9.2 Sobivad nõud Praadimine pannil funktsiooni jaoks

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

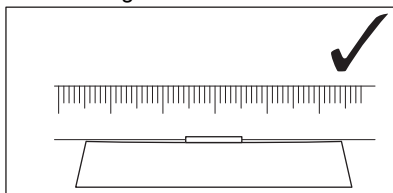
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlaua ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



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



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



9.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidi asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

9.4 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri

signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

9.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited

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.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kottelid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

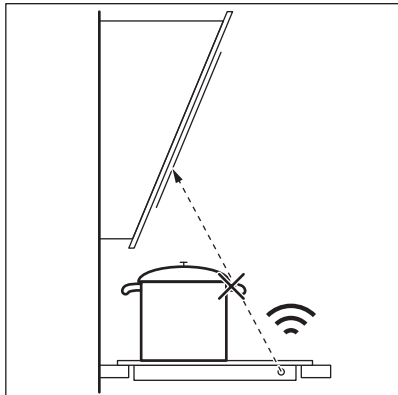
9.6 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.

- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.




Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.



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

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

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

10. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.



Paindlikul induktsioonilal olevad jooned võivad keedunõude liigutamise tagajärjel värvi muuta või määrduda. Ala saate puhastada tavapärasel viisil.

10.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid,

vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.



11. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob ² Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud H1 režiimi.	Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitus automaatne režiim.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Hob²Hood režiimid H1 – H6 töötavad, kuid tuli ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirniss.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurallasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seadest Menüü. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Seadistage Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.
Paindlikul induktsioonialal olevad keedunõud ei kuumene.	Nõud on paindlikul induktsioonialal valesti paigutatud.	Asetage keedunõud paindlikul induktsioonialal õigele kohale. Keedunõude asend sõltub sisselülitatud funktsioonist või funktsioonirežiimist. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
	Nõu põhja läbimõõt on valitud funktsiooni või funktsioonirežiimi jaoks ebasobiv.	Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt sobib valitud funktsioonile või funktsioonirežiimile. Kasutage paindliku induktsiooniala ühel sektsioonil nõud, mille põhja läbimõõt on väiksem kui 160 mm. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala väljalülitumise kohta.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmub O - X - A.	Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
 vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kõõginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	FlexiBridge on sees. Ühe või enama kasutatava funktsioonirežiimi sektsioonil ei ole nõud.	Pange keedunõud kasutatava funktsioonirežiimi õige numbriga sektsioonidele või muutke funktsioonirežiimi. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
	PowerSlide liugur on sees. Paindliku induktsioonialale on paigutatud kaks potti.	Kasutage ainult ühte potti. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikuumutusväli".

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

11.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

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

12. TEHNILISED ANDMED

12.1 Andmesilt

Mudel IAE84851FB
Tüüp 62 D4A 05 CA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Tootenumber PNC 949 597 550 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistatud Saksamaal
7.35 kW



12.2 Tarkvaralitsentsid

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

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

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

12.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Parem eesmine	1800	2800	10	145 - 180
Paindlik induktsioonikeeduväli	2300	3200	10	miinimum 100

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

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave*

Mudeli tunnus	IAE84851FB		
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit		
Keedualade arv	2		
Keeduväljade arv	1		
Küpsetustehnoloogia	Induktsioon		
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Keskmine tagaosa Parem eesmine	21,0 cm 18,0 cm	
Keeduala pikkus (P) ja laius (L)	Vasak	P 45,6 cm L 21,6 cm	
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Keskmine tagaosa Parem eesmine	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg	
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak	187,0 Wh/kg	
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	185,7 Wh/kg		

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

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemetodid


13.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	127
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	130
3. INSTALLATION.....	132
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	133
5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	134
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	136
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	136
8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE.....	142
9. CONSEILS.....	144
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	147
11. DÉPANNAGE.....	147
12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	150
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	151
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	152

1. **INFORMATIONS DE SÉCURITÉ**

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

1.1 **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil 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 gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

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

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

2.5 Service

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

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

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

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.

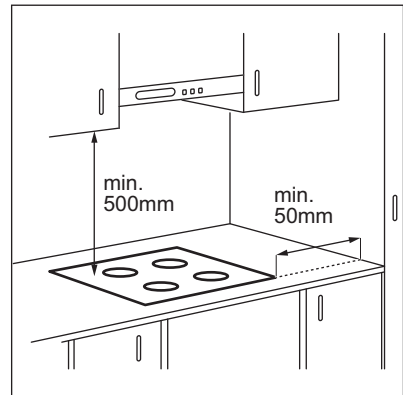
3.3 Câble de connexion

- 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 supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de

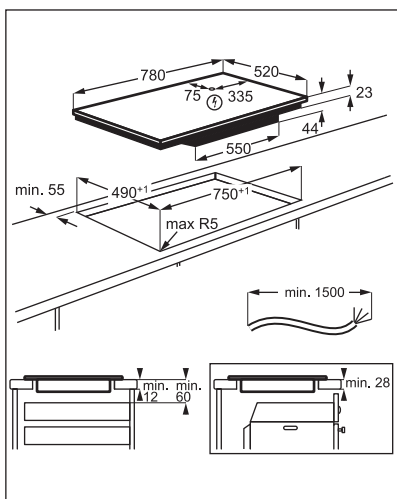
raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

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



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



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

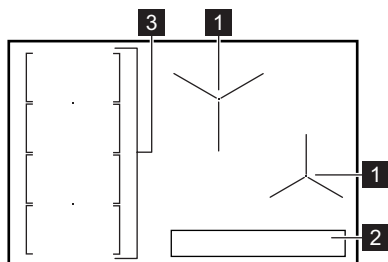
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



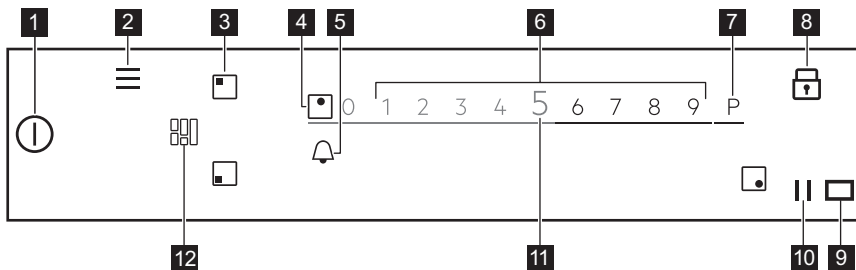
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson












- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

4.2 Configuration du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

Symbole	Commentaire
1 	MARCHE / ARRÊT Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2 	Menu Pour ouvrir et fermer le Menu .
3 	Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
4 -	Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
5 	- Pour régler les fonctions du Minuteur.
6 -	Curseur Pour régler le niveau de cuisson.
7 	PowerBoost Pour activer la fonction.
8 	Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction.
9 	- La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob®Hood Ne la couvrez pas.
10 	Pause Pour activer et désactiver la fonction.
11 0 - 9	- Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
12 	FlexiBridge Pour basculer entre les trois modes de la fonction.


5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE


5.1 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.


- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

 Pour confirmer la sélection ou le réglage.


 Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

 Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.




 Pour activer/désactiver les options.

 Pour fermer la fenêtre contextuelle.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage




 Pour annuler un réglage.

5.2 Menu structure

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



Menu

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

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

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

Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu .

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

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

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


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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

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

7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



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

7.3 Utilisation des zones de cuisson

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

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

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



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

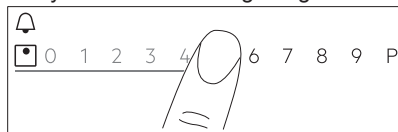
7.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

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

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

Le symbole devient rouge et grossit.



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

7.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en

fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

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

Le symbole devient rouge et s'agrandit.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



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

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



AVERTISSEMENT!

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

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

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

L'indicateur peut également s'allumer :

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


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

7.7 Minuteur

Minuteur (sablier)


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

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


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



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

4. Cochez pour activer la fonction.



Les symboles se changent en  .

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

Vous pouvez également choisir  pour annuler votre sélection.

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

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

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

Minuteur

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

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

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.


Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.



2. Appuyez sur .



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

3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).

4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir  pour annuler votre sélection.



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

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

Minuteur (Chronomètre)



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

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

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



7.8 || Pause

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


Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous

les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur  .

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

7.9 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.


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




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

7.10 Sécurité enfant


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



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


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

7.11 Cuisson assistée

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


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

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


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

7.12 Fondre

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

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .

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

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

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

7.13 Hob²Hood

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

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

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




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


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

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

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


1. Appuyez sur .
Sélectionnez Configurations>Hob²Hood dans la liste.
2. Choisissez le mode approprié.

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


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

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


7.14 Langue

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

Si vous avez choisi la mauvaise langue,


appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante.


Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

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

7.15 Son touches / Volume Alarme

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


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

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


7.16 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

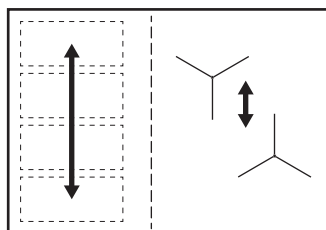
Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

7.17 Gestionnaire de puissance

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. 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 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE


⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 FlexiBridge

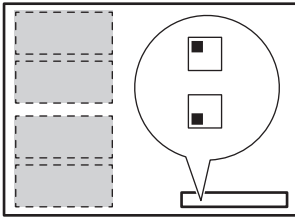
La zone de gauche peut être combinée en deux zones de cuisson de tailles différentes ou en une seule grande zone de cuisson. Vous pouvez choisir de combiner 4 sections en fonction de la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Les voyants de la zone de cuisson changent automatiquement et indiquent les combinaisons possibles.

FlexiBridge Le mode Standard est le mode par défaut. Il s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson. Les deux zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

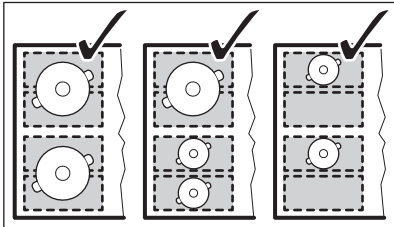
Appuyez sur  pour basculer entre les modes FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Mode standard

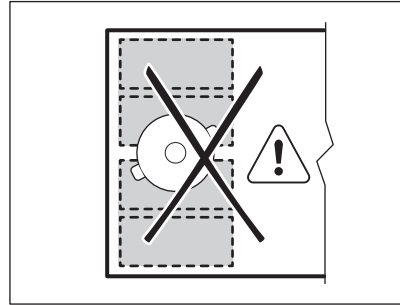
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone.




Bonne position du récipient :

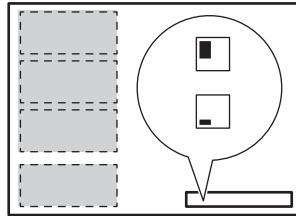


Mauvaise position du récipient :




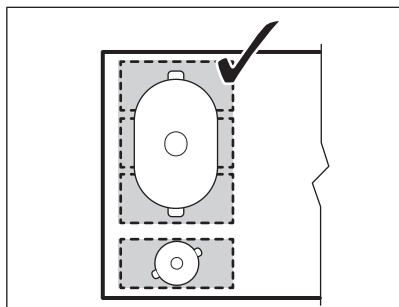
8.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone.

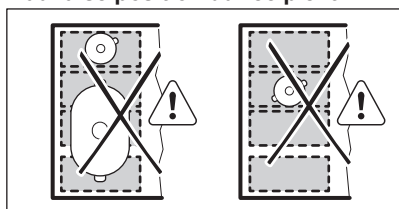


Bonne position du récipient :


Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections,  clignote sur l'affichage et la zone s'éteint au bout de 1 minute.

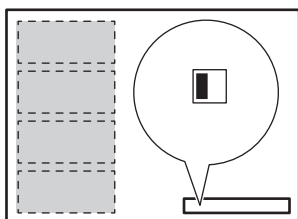


Mauvaise position du récipient :




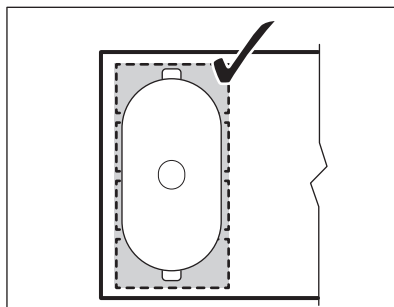
8.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson.

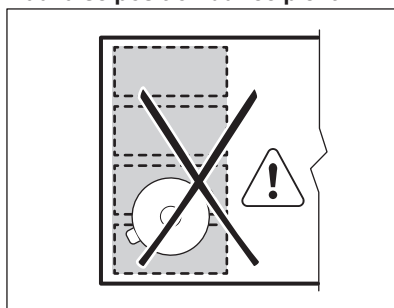


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 1 minute.



Mauvaise position du récipient :





8.5 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la surface de cuisson à induction. Cette fonction divise automatiquement les zones de cuisson de gauche en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné (c.-à-d. 9). Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu (niveau de cuisson 5) ou l'arrière (niveau de cuisson 1).



Utilisez uniquement un récipient avec un fond d'un diamètre de 160 mm lorsque la fonction est activée.


1. Appuyez une fois sur .

2. Faites défiler le Menu > Fonctions table de cuisson pour sélectionner la fonction dans la liste.
 - Si l'une des zones de gauche est activée, une fenêtre contextuelle apparaît pour vous demander si vous souhaitez annuler ou non les réglages précédents.
 - Le symbole  et les symboles des trois zones avec un niveau de cuisson par défaut s'affichent.

Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut en fonction de vos besoins. Ce réglage sera enregistré pour une utilisation ultérieure.
3. Placez le récipient sur la zone de cuisson ayant le niveau de cuisson souhaité. Placez le récipient au centre de la zone souhaitée et assurez-vous qu'il ne couvre pas les zones voisines. Les voyants

rouges s'allument. Si vous ne voyez pas les voyants rouges, la fonction ne peut pas être activée.

Si vous souhaitez changer la position du récipient, soulevez-le et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Pour activer la fonction, appuyez sur , une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur Arrêter pour désactiver la fonction. Vous pouvez également désactiver la fonction dans le Menu .



De temps en temps, déplacez le récipient. La fonction se désactive au bout de 10 minutes d'inactivité.

9. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Récipients de cuisson



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

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

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

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

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

commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

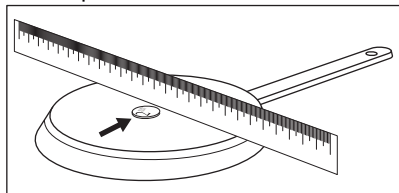


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

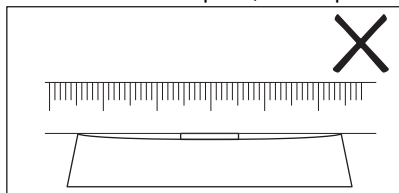
9.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

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

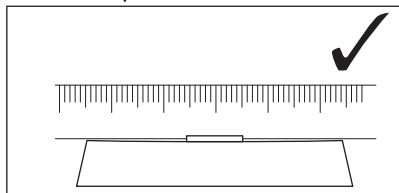
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



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



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



9.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

9.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

9.5 Exemples en matière de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

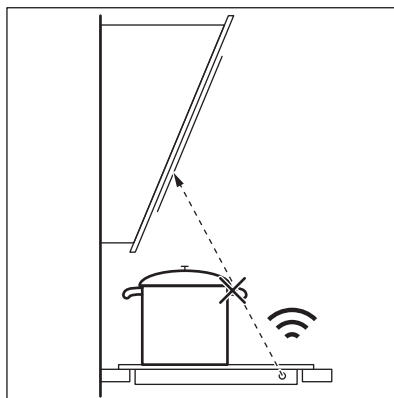
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.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

9.6 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

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




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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Informations générales

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



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

10.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

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


11. DÉPANNAGE







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
L'affichage ne répond pas au toucher.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
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.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Hob [®] Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob [®] Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.

Problème	Cause possible	Solution
Les modes Hob ² Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme.
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Touches Verrouil. est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfant est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
	FlexiBridge est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

11.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

12.1 Plaque signalétique

Modèle IAE84851FB
 Type 62 D4A 05 CA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

PNC 949 597 550 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7.35 kW



12.2 Licenses du logiciel

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

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

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

12.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 100

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

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits*

Identification du modèle	IAE84851FB	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central	21,0 cm
	Avant droite	18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45,6 cm l 21,6 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central	189,1 Wh / kg
	Avant droite	178,3 Wh / kg

Consommation d'énergie de la surface cuisson (EC electric cooking)	Gauche	187,0 Wh / kg
--	--------	---------------

Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)		185,7 Wh / kg
---	--	---------------

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

EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances


13.2 Économie d'énergie

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

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

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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	153
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	156
3. MONTAGE.....	158
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	160
5. KURZANLEITUNG	161
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	162
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	162
8. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE.....	168
9. TIPPS UND HINWEISE.....	171
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	173
11. FEHLERSUCHE.....	174
12. TECHNISCHE DATEN.....	177
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	178
14. UMWELTTIPPS.....	178

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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 nur 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.
- **ACHTUNG:** 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 einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. 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 den autorisierten Kundendienst.
- 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, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

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 einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- 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 oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst 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.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung 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 mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- 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 sehr 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.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- 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 nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. 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

WARNING!

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

WARNING!

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

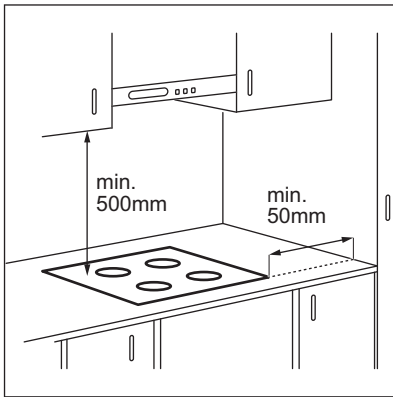
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



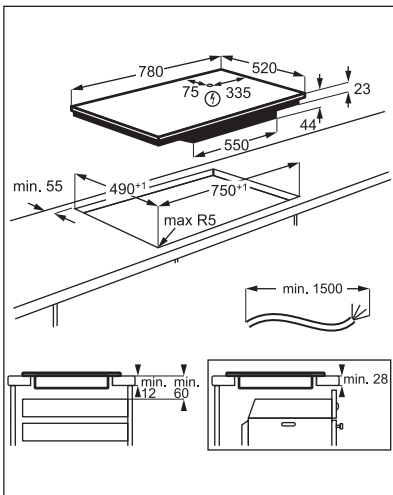
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

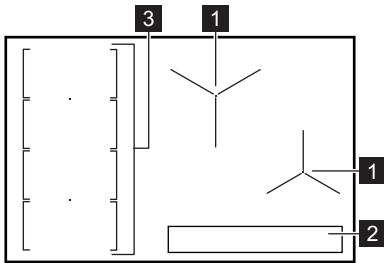


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



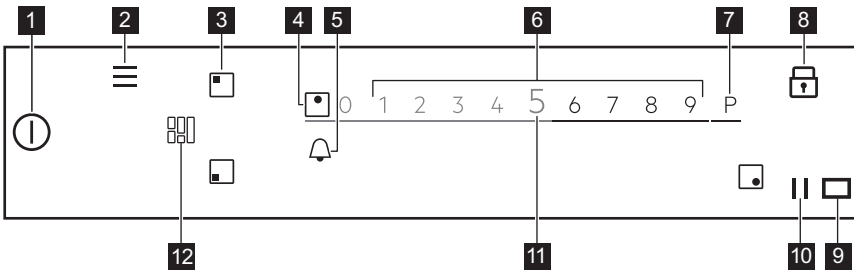
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen

4.2 Bedienfeldlayout



Berühren die das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.


Symbol	Anmerkung
1	EIN / AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Menü Menü öffnen und schließen.
3	Zonenwahl Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.
4 -	Zonenanzeige Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.
5	- Einstellen der Timer-Funktionen.
6 -	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.
7 P	PowerBoost Zum Einschalten der Funktion.
8	Verriegelung Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	- Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.

Symbol	Anmerkung
10	Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
11 0 - 9	- Anzeige der aktuellen Kochstufe.
12	FlexiBridge Zwischen drei Modi der Funktion umschalten.







5. KURZANLEITUNG

5.1 Verwenden des Displays


- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen

- Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

Nützliche Symbole für die Navigation im Display

-  Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
-  Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.
-  Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.
-  Ein-/Ausschalten der Optionen.
-  Schließen des Popup-Fensters.
-  Abbrechen einer Einstellung.




5.2 Menü -Struktur

Berühren Sie , um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten. Die Tabelle zeigt die grundlegende Menü-Struktur an.

Menü

Koch-Assistent	
Kochfeldfunktionen	PowerSlide Schmelzen

Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Hob [®] Hood	H0 - Aus H1 - Nur Beleuchtung H2 - Niedrige Lüftergeschw. H3 - Autom. Lüfter, niedrig H3 - Autom. Lüfter, niedrig H4 - Autom. Lüfter, mittel H5 - Autom. Lüfter, hoch H6 - Autom. Lüfter, Verstärkung
	Setup	Koch-Assistent Sprache Tastentöne Lautstärke Helligkeit
Service	Demomodus Lizenz Softwareversion Alarmhistorie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	

Berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters, um Menü zu beenden. Zum Navigieren durch das Menü, verwenden Sie  oder .

Wenn Sie einige der im Menü verfügbaren Optionen länger berühren, wird eine kurze

Erklärung angezeigt. Beachten Sie die Tipps zum einfachen Navigieren durch das Menü.

Wenn Sie am Ende des Menü sind, dann scrollen Sie in der Liste nach oben.

Verwenden Sie dann  oder berühren Sie , um das Menü zu beenden.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen

haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.


Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

7.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Das weiße Kochzonensymbol blinkt und die Induktionskochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld nach 4 Stunden aus.

7.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen

passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie einen Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und das Display zeigt die zugehörige Einstellskala an. Die Einstellskala erscheint 8 Sekunden im Display und danach wird wieder die Hauptansicht angezeigt. Um die Einstellskala schneller zu schließen, tippen Sie auf das Display außerhalb des Skalenbereichs.

Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistungsbegrenzung“.



Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

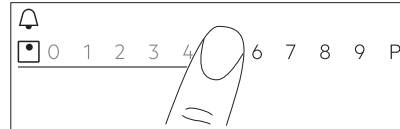
7.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone.

Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.

3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

7.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

1. Berühren Sie zuerst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Berühren Sie **P** oder streichen Sie mit Ihrem Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone einzuschalten.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zur manuellen Ausschaltung der Funktion die Kochzone und ändern Sie ihre Kochstufe.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

7.6 OptiHeat Control(3-stufige Restwärmearzeige)

WARNUNG!

III / II / I 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 Indikatoren **III / II / I** werden angezeigt, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- Wird heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt, dann
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

7.7 Kurzzeitwecker



Countdown-Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.

3. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in .

5. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/oder Minuten).

6. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

Stellen Sie die Temperatur auf **0**, um die Funktion auszuschalten. Oder berühren Sie



links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.



Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind.

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.



Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.


2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und Minuten).
4. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.


Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Stoppuhr

Die Funktion zählt automatisch hoch, wenn Sie eine Kochzone einschalten. Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.



1. Berühren Sie , um das Menü aufzurufen.
2. Scrollen Sie im Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter, um die Funktion ein- oder auszuschalten.

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Zurücksetzen, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten. Die Funktion fängt bei **0** mit dem Zählen an. Berühren

Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Pause, um die Funktion für einmaliges Kochen Pause. Wählen Sie START, um mit der Zählung fortzufahren.


7.8 Pause


Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.


Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur die Symbole  und  verwendet

werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .


Die Funktion schaltet PowerBoost aus. Die höchste Kochstufe wird durch erneutes


Berühren von  wieder eingestellt.

7.9 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  3 Sekunden lang.






Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

7.10 Kindersicherung


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.



1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung in der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten. Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

7.11 Koch-Assistent

Diese Funktion passt die Temperatur an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sie kann nur für die vordere linke Kochzone oder die beiden linken Zonen im Brückenmodus eingeschaltet werden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Koch-Assistent und wählen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, in der Liste.
Es sind für jede Speise einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
 - Sie können OK über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
 - Sie können die Timer-Funktion einschalten. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie den Timer einschalten.
 - Sie können die voreingestellte Kochstufe ändern.
3. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schließen und die Funktion zu starten. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Fenster dauerhaft zu schließen.

Berühren Sie  und Stop, um die Funktion auszuschalten, oder berühren Sie  und wählen Sie Koch-Assistent, wählen Sie eine Speise und berühren Sie Stop.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

7.12 Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur für jeweils eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
3. Berühren Sie START.
Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen.
Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.
Deaktivieren Sie die vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion das Zonenwahlsymbol und dann Stop.

7.13 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 Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Durch die Wahl von H1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.



Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus und wieder einschalten.

Wasche n/ Trocknen	Auto- matische Ein- schal- tung der Be- leuch- tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern der Modi

Gefällt Ihnen der Geräuschpegel/die Lüftergeschwindigkeit nicht, können Sie manuell zwischen den Modi umschalten.

1. Berühren Sie

Wählen Sie Einstellungen>Hob®Hood in der Liste.

2. Wählen Sie den entsprechenden Modus aus.

Berühren Sie oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters, um Menü zu beenden.

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 Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

7.14 Sprache

1. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache in der Liste.




Haben Sie die falsche Sprache gewählt, berühren Sie . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die dritte Option von oben und dann die vorletzte Option. Wählen Sie dann die zweite Option. Scrollen Sie nach unten, um die gewünschte Sprache in der Liste auszuwählen. Wählen Sie zum Schluss die Option auf der rechten Seite.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü oder .

7.15 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.


1. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup> Tastentöne / Lautstärke in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Option.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

7.16 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

4 Helligkeitsstufen stehen zur Auswahl, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Helligkeit in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

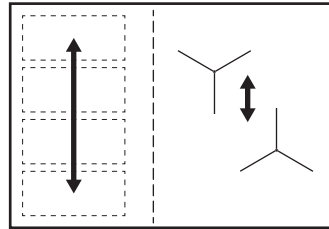
7.17 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. 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 hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die maximale Kochstufe ist auf der Einstellskala sichtbar. Es sind nur die weißen Zahlen aktiv.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



8. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE


WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 FlexiBridge

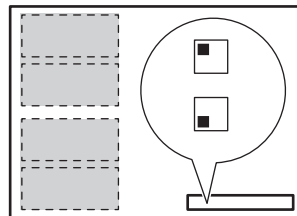
Der Bereich auf der linken Seite lässt sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammen schalten. Sie können eine Kombination aus 4 Bereichen wählen, die von der Größe des zu verwendenden Kochgeschirrs abhängt. Die Kochzonenanzeigen ändern sich automatisch und zeigen die mögliche Kombination an.

FlexiBridge Standard ist der voreingestellte Modus, der automatisch gewählt wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Die beiden Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

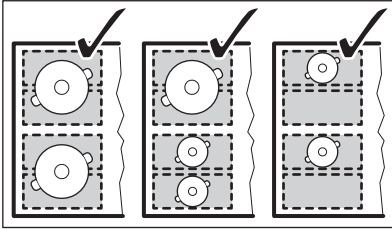
Berühren Sie , um zwischen den FlexiBridge Modi umzuschalten.

8.2 FlexiBridge Standardmodus

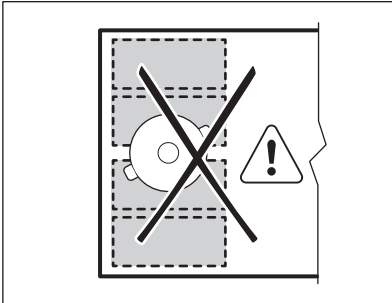
Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen.




Richtige Position des Kochgeschirrs:

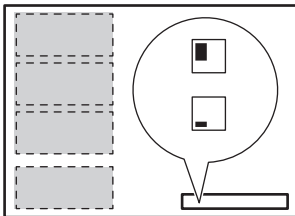


Falsche Position des Kochgeschirrs:




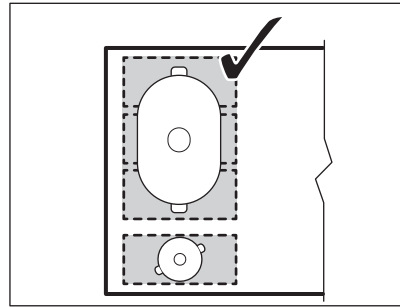
8.3 FlexiBridge Big Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen.

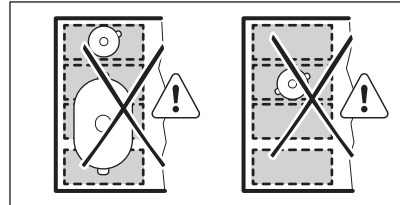


Richtige Position des Kochgeschirrs:


Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt  im Display und die Kochzone wird nach 1 Minute ausgeschaltet.

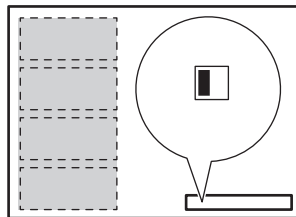


Falsche Position des Kochgeschirrs:




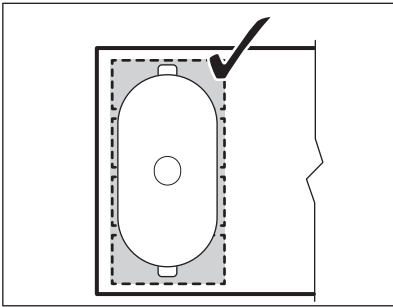
8.4 FlexiBridge Max Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen.

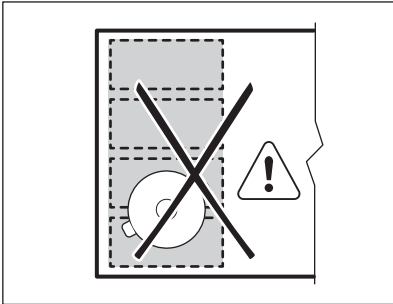


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, zeigt das Display  an und die Kochzone wird nach 1 Minute ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:





8.5 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen. Diese Funktion unterteilt die linken Kochzonen automatisch in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die voreingestellte Leistungsstufe ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe (d.h. 9). Schieben Sie zur Reduzierung das Kochgeschirr in die mittlere (Kochstufe 5) oder hintere Position (Kochstufe 1).




Verwenden Sie bei dieser Funktion einen Topf mit einem Mindestbodendurchmesser von 160 mm.

1. Berühren Sie  einmal.
2. Scrollen Sie im Menü > Kochfeldfunktionen, um eine Funktion der List auszuwählen
 - Ist eine der linken Zonen in Betrieb, erscheint ein Popup-Fenster, das Sie auffordert zu bestätigen, dass Sie die vorherigen Kochstufen löschen möchten.
 - Das Display zeigt das Symbol  und die Symbole der drei Zonen mit den Standardeinstellungen der Kochstufen an.

Sie können die Standard-Kochstufe an Ihre Bedürfnisse anpassen. Sie wird dann für die zukünftige Nutzung gespeichert.

3. Stellen Sie den Topf auf die Kochzone mit der gewünschten Kochstufe. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der gewünschten Zone und achten Sie darauf, nicht die benachbarten Zonen zu bedecken. Es leuchten rote Anzeigen. Wenn die roten Anzeigen nicht leuchten, können Sie die Funktion nicht einschalten.

Wenn Sie die Position des Topfes ändern möchten, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf einen anderen Bereich. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion , es erscheint ein Popup-Fenster. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion Stop. Sie können die Funktion auch im Menü ausschalten.



Verschieben Sie den Topf von Zeit zu Zeit. Die Funktion schaltet sich nach 10 Minuten ohne Tastenbetätigung aus.

9. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, 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.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- 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.

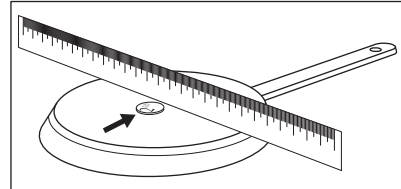


Siehe hierzu „Technische Daten“.

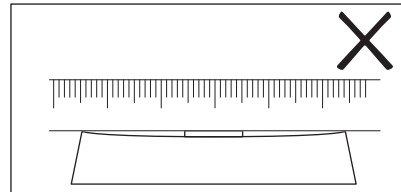
9.2 Geeignete Pfannen für die Funktion Braten

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

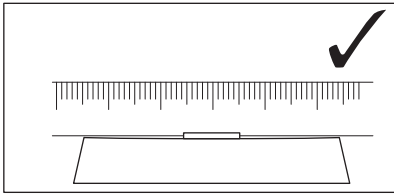
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



9.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- 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.
- Klicken: Elektrisches Umschalten, der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

9.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

9.5 Beispiele für Kochanwendungen

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 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

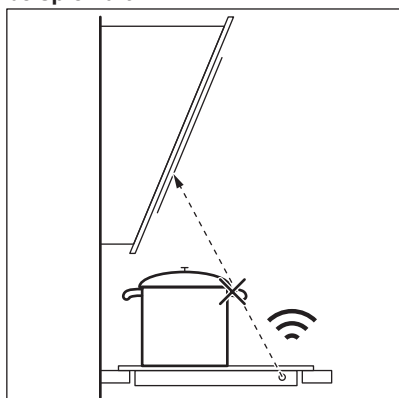
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

9.6 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die 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 abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.




Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.



Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich auf Standardweise reinigen.

10.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich

- niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit einer sanften Bewegung von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

11. FEHLERSUCHE








WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
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. Siehe Anschlussplan.
	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 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe ein, bevor 60 Sekunden verstrichen sind.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob®Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.	Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob®Hood-Modi H1 bis H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es ist die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen aus dem Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wird O - X - A angezeigt.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	FlexiBridge ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des Funktionsmodus, der den Funktionsmodus aktiviert oder ändert. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
 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.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit richtigem (flachen, magnetischem) Boden. Siehe „Tipps und Hinweise“.

11.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

12. TECHNISCHE DATEN

12.1 Typenschild

Modell IAE84851FB
 Typ 62 D4A 05 CA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 550 00
 220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
 Hergestellt in Deutschland
 7.35 kW



12.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter:
 Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

12.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Mitte hinten	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1800	2800	10	145 - 180
Flexible Induktions-kochfläche	2300	3200	10	min. 100

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 Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen*

Modellbezeichnung	IAE84851FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochfelder	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Mitte hinten Vorne rechts	21,0 cm 18,0 cm
Länge (L) und Breite (W) der Kochfläche	Links	L 45,6 cm W 21,6 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Mitte hinten Vorne rechts	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

* Für die Europäische Union gemäß EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung


13.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.


- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.

- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer

örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	180
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	183
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	185
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	186
5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ.....	187
6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	189
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	189
8. ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	195
9. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	198
10. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	201
11. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	201
12. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	204
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	205
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	206

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

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

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

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.

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

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατασρολικά πάντα στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να 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 βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.

- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

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

2.5 Σέρβις

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

2.6 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

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

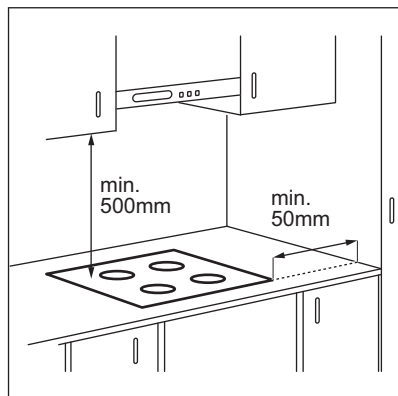
3.3 Καλώδιο σύνδεσης

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

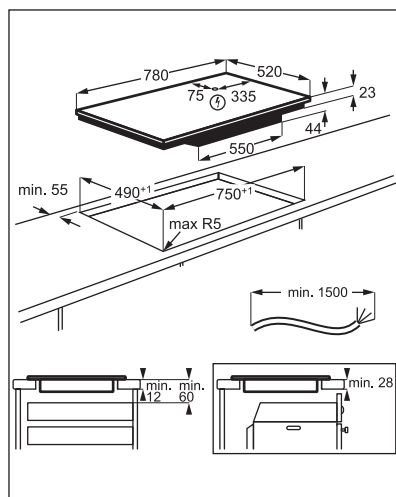
Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

3.4 Συναρμολόγηση

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



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



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



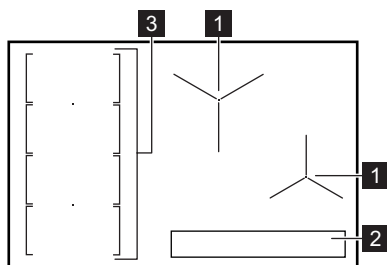
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aege

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



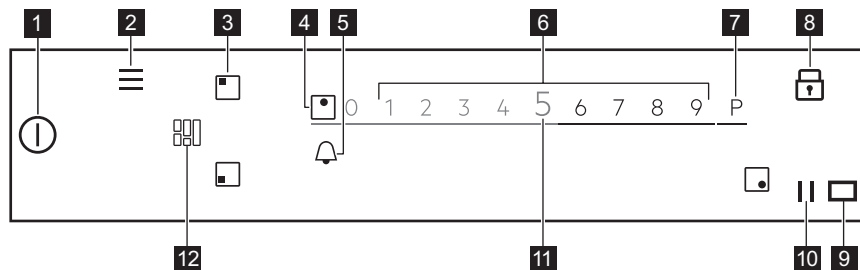
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων
- 3 Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος αποτελούμενη από τέσσερα τμήματα

4.2 Διάταξη χειριστηρίου



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

Σύμβολο	Σχόλιο	
1 ①	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2 ≡	Μενού	Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.
3 ◻	Επιλογή ζώνης	Για άνοιγμα της μπάρας χειριστηρίων για την επιλεγμένη ζώνη.
4 -	Ενδειξη ζώνης	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργή η μπάρα χειριστηρίων.
5 🔔	-	Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
6 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
7 P	PowerBoost	Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
8 🔒	Κλειδωμα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
9 ◻	-	Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob ² Hood. Μην το σκεπάζετε.
10	Παύση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
11 0 - 9	-	Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.
12 ≡	FlexiBridge	Για την εναλλαγή μεταξύ τριών λειτουργιών της λειτουργίας.

5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

5.1 Χρήση της οθόνης







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

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


Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

OK Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.

Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

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


5.2 Μενού δομή

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

Μενού

Μαγείρεμα με βοήθεια


Λειτουργίες εστιών	PowerSlide Λίωσιμο
Ρυθμίσεις	Κλειδ. ασφ. για παιδ. Χρονόμετρο Hob ² Hood H0 - Απενεργοποίηση H1 - H1 - Μόνο φωτισμός H2 - Χαμηλή ταχύτητα ανεμιστήρα H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας H4 - Μεσαίος αυτόματος ανεμιστήρας H5 - Υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας H6 - Πολύ υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας
Ρύθμιση	Μαγείρεμα με βοήθεια Γλώσσα Ήχοι Πλήκτρων Ένταση Βομβητή Φωτεινότητα Οθόνης
Σέρβις	Λειτουργία Demo Αδεια Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού Ιστορικό Ειδοποιήσεων Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων

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

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

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

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

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

6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

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


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

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

7.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

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

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

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

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

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



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

7.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

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

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

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



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

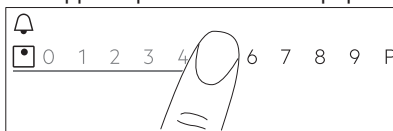
7.4 Σκάλα μαγειρέματος

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

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

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

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



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

7.5 PowerBoost

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

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

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



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

7.6 OptiHeat Control(Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

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


Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7.7 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

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

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

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



Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

4. Επιλέξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Τα σύμβολα αλλάζουν σε .

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

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

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


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

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

Χρονομετρητής

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



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


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

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

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


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



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

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

Χρονόμετρο



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

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


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


7.8 Παύση


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


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

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

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


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .


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

7.9 Κλειδωμα

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

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


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




Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

7.10 Κλειδ. ασφ. για παιδ.



Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.



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



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

7.11 Μαγείρεμα με βοήθεια

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


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε το Μαγείρεμα με βοήθεια και διαλέξτε από τη λίστα τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε.
Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
 - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
 - Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.
 - Μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας.
3. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το OK. Για να απενεργοποιήσετε το παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

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



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

7.12 Λιώσιμο

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

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Έναρξη.
Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

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

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

7.13 Hob²Hood

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

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

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



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

Λειτουργία	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο ¹⁾	Τηγάνισμα ²⁾
H0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H2 ³⁾	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2
H6	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 3

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

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

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


Αλλαγή Λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .

Επιλέξτε Ρυθμίσεις>Hob²Hood από τη λίστα.

2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία.


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


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


ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

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

7.14 Γλώσσα


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.


Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

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

7.15 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπτ».


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.


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

7.16 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

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

7.17 Διαχείριση ισχύος

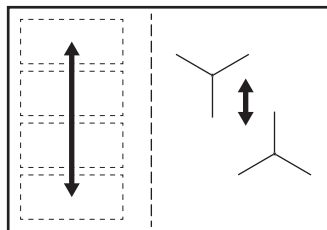
Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Κάθε φάση έχει

μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Αν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος σε μία φάση, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.

- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

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



8. ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 FlexiBridge

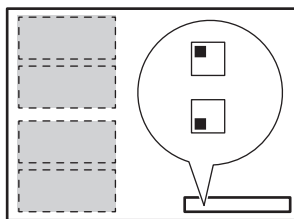
Η περιοχή στα αριστερά μπορεί να συνδυαστεί σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε έναν συνδυασμό 4 τμημάτων που εξαρτάται από το μέγεθος των μαγειρικών σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Οι ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος αλλάζουν αυτόματα και δείχνουν τον πιθανό συνδυασμό.

FlexiBridge Η κανονική λειτουργία είναι προεπιλεγμένη και ενεργοποιείται αυτόματα με την ενεργοποίηση της εστίας. Οι δύο ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

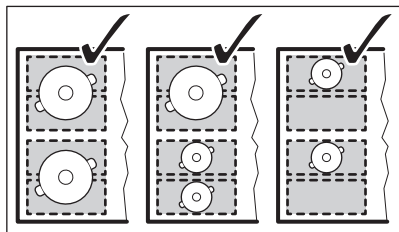
Πατήστε  για εναλλαγή μεταξύ των λειτουργιών FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Κανονική λειτουργία

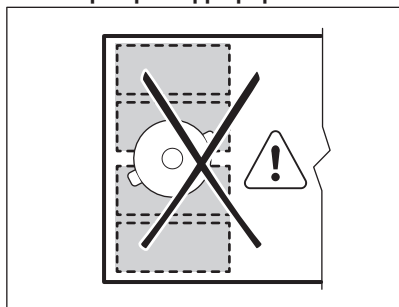
Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή όταν ενεργοποιείτε τις εστίες. Ενώνει τις περιοχές σε δύο διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος. Μπορείτε να ορίσετε τη ρύθμιση ζεστάματος για κάθε ζώνη ξεχωριστά.




Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:

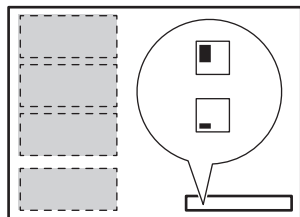


Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:




8.3 FlexiBridge Λειτουργία Μεγάλης Γέφυρας

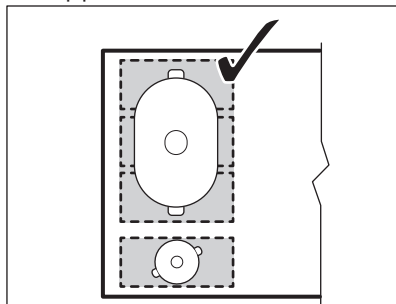
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας. Αυτή η λειτουργία συνδέει τρεις πίσω περιοχές σε μία ζώνη μαγειρέματος. Η μπροστινή περιοχή δεν είναι συνδεδεμένη και λειτουργεί ως ανεξάρτητη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να ορίσετε τη ρύθμιση ζεστάματος για κάθε ζώνη ξεχωριστά.



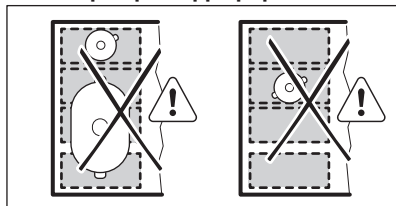
Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στις τρεις ενωμένες περιοχές. Αν χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος μικρότερο από δύο περιοχές, αναβοσβήνει η ένδειξη .


στην οθόνη και μετά από 1 λεπτό η ζώνη απενεργοποιείται.

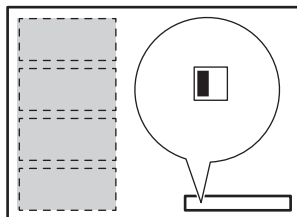


Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:




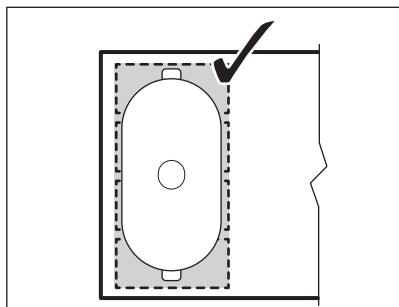
8.4 FlexiBridge Λειτουργία μέγιστης γέφυρας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας. Αυτή η λειτουργία συνδέει όλες τις περιοχές σε μία ζώνη μαγειρέματος.

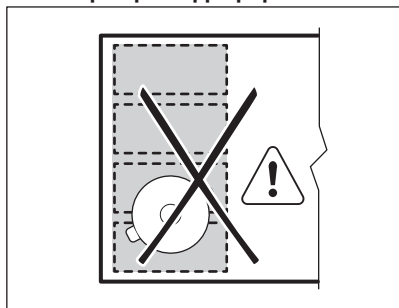


Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στις τέσσερις ενωμένες περιοχές. Αν χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος μικρότερο από τρεις περιοχές, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη  και μετά από 1 λεπτό η ζώνη απενεργοποιείται.



Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:





8.5 PowerSlide

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία μετακινώντας το μαγειρικό σκεύος σε διαφορετική θέση επάνω στην επαγωγική επιφάνεια μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαιρεί αυτόματα τις αριστερές ζώνες μαγειρέματος σε τρεις περιοχές με διαφορετικές σκάλες μαγειρέματος. Η εστία ανιχνεύει τη θέση του μαγειρικού σκεύους και προσαρμόζει ανάλογα το προκαθορισμένο επίπεδο ισχύος. Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στην μπροσινή, την μεσαία ή την πίσω θέση. Αν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στην μπροσινή θέση, θα έχετε την μέγιστη σκάλα μαγειρέματος (δηλαδή 9). Για να τη μειώσετε, μετακινήστε το μαγειρικό σκεύος στη μεσαία (σκάλα μαγειρέματος - 5) ή στην πίσω θέση (σκάλα μαγειρέματος -1).



Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα μαγειρικό σκεύος με ελάχιστη διάμετρο κάτω μέρους 160 χιλιοστά με αυτήν τη λειτουργία.


1. Πατήστε το  μία φορά.
2. Πραγματοποιήστε κύλιση στο μενού Μενού > Λειτουργίες εστιών για να επιλέξετε τη λειτουργία από τη λίστα.
 - Αν κάποια από τις αριστερές ζώνες λειτουργεί, θα εμφανιστεί ένα παράθυρο που θα σας ζητήσει να επιβεβαιώσετε, αν θέλετε να ακυρώσετε τις προηγούμενες σκάλες μαγειρέματος.
 - Το σύμβολο  και τα σύμβολα των τριών ζωνών με τις προεπιλεγμένες σκάλες μαγειρέματος θα εμφανιστούν στην οθόνη.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη σκάλα μαγειρέματος σύμφωνα με τις ανάγκες σας και η σκάλα μαγειρέματος θα αποθηκευτεί για μελλοντική χρήση.

3. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος με την σκάλα μαγειρέματος της προτίμησής σας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης που επιθυμείτε και βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε καλύψει τις γειτονικές ζώνες. Ανάβουν οι κόκκινες ενδείξεις, η λειτουργία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

Αν θέλετε να αλλάξετε τη θέση του μαγειρικού σκεύους, σηκώστε το και τοποθετήστε το σε διαφορετική ζώνη. Αν σύρτε τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να προκαλέσετε γρατζουνιές και αποχρωματισμό στην επιφάνεια.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

πατήστε  και θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο. Πατήστε Stop για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία από την επιλογή Μενού.



Να μετακινείτε το μαγειρικό σκεύος ανά διαστήματα. Η λειτουργία απενεργοποιείται μετά από 10 λεπτά αδράνειας.

9. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Μαγειρικά σκεύη

i

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

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

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

Υλικό μαγειρικού σκεύους

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

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

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

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.

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

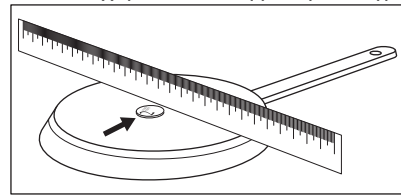
i

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

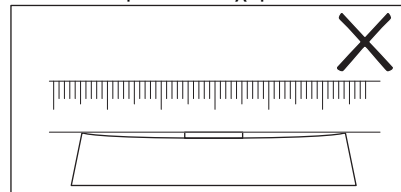
9.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

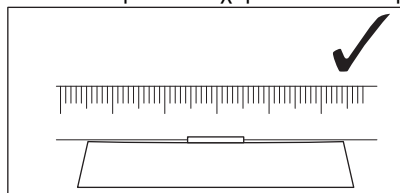
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



9.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

9.4 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

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

9.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

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



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.

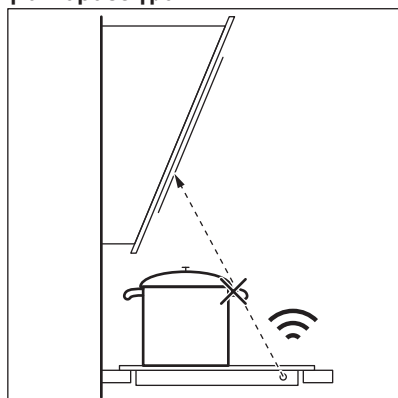
Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρισιο cordon bleu, μπριζόλες, μπριφτέκια, λουκάνικα, σικώπι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, τηγανιτές πατάτες.		σotάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατασαρόλα),
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

9.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

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

Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.



Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.



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

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες AEG που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο

10. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

i

Η επιγραφή πάνω στην εύκαμπτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος ενδέχεται να λερωθεί ή να αλλάξει χρώμα από την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών. Μπορείτε να καθαρίσετε την περιοχή με τον συνήθη τρόπο.

10.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά

που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσώσει επαρκώς:** δακτυλίου από άλατα, δακτυλίου λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.


11. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα.
	Αγγίζετε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα.	Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.		
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής  .	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης.
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η επιλογή Hob ² Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob ² Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος.	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα.	Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα.	Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.
Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος δεν ζεσταίνει τα σκεύη.	Το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται σε λάθος θέση επάνω στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη σωστή θέση στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. Η θέση του σκεύους εξαρτάται από την ενεργοποιημένη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
	Η διάμετρος του κάτω μέρους του μαγειρικού σκεύους είναι λάθος για την ενεργοποιημένη λειτουργία.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο κατάλληλη για την ενεργοποιημένη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 160 mm σε μία θέση της ευέλικτης επαγωγικής περιοχής μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η ένδειξη  αναβοσβήνει.	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη. Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή FlexiBridge. Μία ή περισσότερες περιοχές της ενεργοποιημένης λειτουργίας δεν καλύπτονται από το μαγειρικό σκεύος.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στον σωστό αριθμό περιοχών της ενεργοποιημένης λειτουργίας ή αλλάξτε τη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerSlide. Έχουν τοποθετηθεί δύο κατασαρόλες στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος.	Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατασαρόλα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος».
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά.	Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστή (επίπεδη, μαγνητική) βάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

11.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

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

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

12. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

12.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο IAE84851FB
Τύπος 62 D4A 05 CA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρ,
AEG

PNC 949 597 550 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Κατασκευάζεται στη Γερμανία
7.35 kW



12.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από

πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng,

MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

12.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Πίσω μεσαία	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	1800	2800	10	145 - 180
Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος	2300	3200	10	τουλάχιστον 100

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

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες προϊόντος*

Ταυτότητα μοντέλου	IAE84851FB	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	2	
Αριθμός περιοχών μαγειρέματος	1	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά	21,0 cm 18,0 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) της περιοχής μαγειρέματος	Αριστερά	Μ 45,6 cm Π 21,6 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω μεσαία Εμπρός δεξιά	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας της περιοχής μαγειρέματος (EC electric cooking)	Αριστερά	187,0 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	185,7 Wh / kg	

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με το πρότυπο EU 66/2014. Για τη Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης


13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	207
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	210
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	212
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	213
5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	214
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	215
7. NAPI HASZNÁLAT.....	216
8. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET.....	221
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	224
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	226
11. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	227
12. MŰSZAKI ADATOK.....	230
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	231
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	231

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 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 fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak 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 mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt 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 kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.

- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azokatól 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 tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat,

oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízva 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 főzőlap

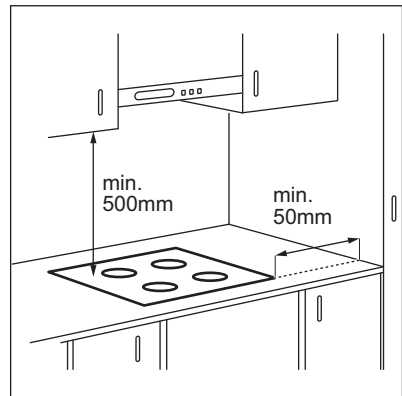
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

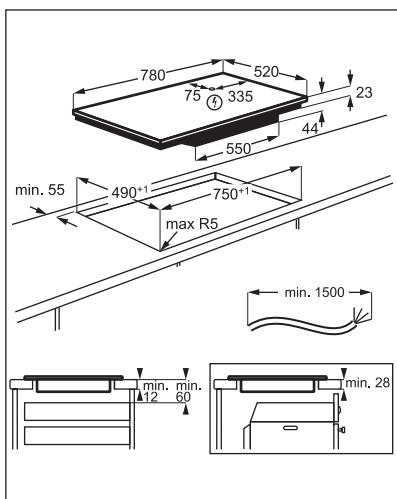
- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

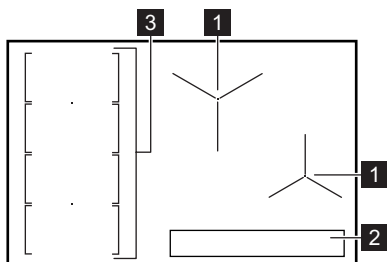


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



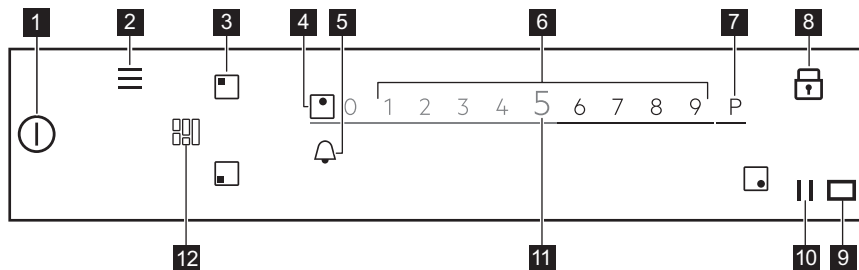
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése












- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel
- 3 Négy részből álló, rugalmas indukciós főzőfelület

4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés
1 	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3 	Főzőzóna-választás A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
4 -	Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
5 	- Az időzítő funkciók beállítása.
6 -	Csúszka A hőfok beállítása.
7 	PowerBoost A funkció bekapcsolása.
8 	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
9 	- A Hob ² Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
10 	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
11 0 - 9	- Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
12 	FlexiBridge Váltás a funkció három üzemmódja között.




5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.

- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

- | | |
|---|---|
|  | Választás vagy beállítás megerősítése. |
|  | Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben. |
|  | Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn. |


Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.

 Az előugró ablak bezárása.

 Beállítás törlése.

5.2 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Menü

Előre programozott sűtés

Főzőlapfunkciók PowerSlide
 Olvasztás

Beállítások Gyerekzár

Stopperóra

Hob[®]Hood

H0 - Ki

H1 - Csak világítás

H2 - Alacsony ventilátorsebesség

H3 - Alacsony auto ventilátorseb.

H3 - Alacsony auto ventilátorseb.

H4 - Közepes auto ventilátorseb.

H5 - Magas auto ventilátorseb.

H6 - Auto ventilátors. rásegítés

Beállítás

Előre programozott sűtés

Nyelv

Nyomógomb hangok

Figyelmeztető hangerő

Kijelző fényerő

Szervíz




Demo üzemmód

Licenc



Szoftver verzió kijelzése

Riasztási előzmények

Összes beállítás törlése

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen. A Menü elemei közötti navigáláshoz használja a  vagy  gombot.

Amikor megérintve tartja a Menü valamelyik kiegészítő funkciójának gombját, rövid leírás jelenik meg. Kövesse a javaslatokat a Menüben való könnyű navigáláshoz.

Ha a Menü aljához ért, görgessen fel a listában, és használja a  gombot vagy érintse meg a  lehetőséget a Menü elhagyásához.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangerő.


A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

7. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

7.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetét. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

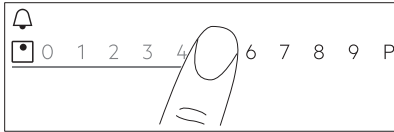
7.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

7.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

7.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A III / II / I visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7.7 Időzítő



Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.



A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
 2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
 3. Érintse meg a gombot.
- Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. Jelölje be a mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.


A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást 0 értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés


értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő  gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.



Percszámláló



Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.

A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.


A kiválasztás törléséhez az  elemet is használhatja.



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő  gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

Stopperóra



A funkció automatikusan megkezdí a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.


A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció 0 értéktől kezdí a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.


7.8 || Szünet


Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.


Amíg a funkció működik, csak a  és  szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

 visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.

7.9 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

7.10 Gyerekzár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.11 Előre programozott sütés

Ez a funkció különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. Csak a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

1. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Előre programozott sütés menüpontot, majd válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát. Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
 - Beállíthatja az időzítő funkciót. Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, az időzítő bekapcsolható.
 - Módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot.
3. Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak

bezárásához és a funkció elindításához érintse meg az Ok gombot. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, az ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a mezőt.

A funkció leállításához érintse meg a és LEÁLLÍTÁS gombot, vagy érintse meg a gombot, és válassza a Előre programozott sütés lehetőséget, majd válassza ki az ételfajtát, és érintse meg a LEÁLLÍTÁS gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.12 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a START gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a LEÁLLÍTÁS gombot.

7.13 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a

főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

üzem mód.	Auto- mati- kus vi- lágítás	Főzés ¹⁾	Sütés ²⁾
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 ³⁾	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor-sebesség
H4	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H5	Be	1. ventilátor-sebesség	2. ventilátor-sebesség
H6	Be	2. ventilátor-sebesség	3. ventilátor-sebesség

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások>Hob²Hood lehetőséget a listából.
2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot.

A Menü elhagyásához érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

7.14 Nyelv

1. Érintse meg a gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások >Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából. Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki,


érintse meg a gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.15 Nyomógomb hangok / Figgjelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is

kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

7.16 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

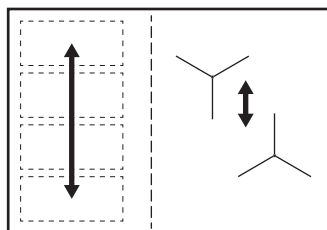
7.17 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat

teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes 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 fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



8. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 FlexiBridge

A bal oldali részterületek két különböző méretű főzőzónává vagy egyetlen, nagyméretű főzőfelületté kapcsolhatók össze. A 4 részterület összekapcsolása a használandó főzőedény méretétől függően

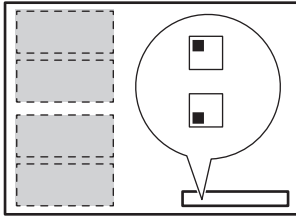
végezhető el. A főzőzónák visszajelzői automatikusan megváltoznak, és kijelzik a lehetséges összeállítást.

FlexiBridge A főzőlap bekapcsolásakor az alapértelmezett standard üzemmód automatikusan bekapcsol. A két főzőzóna egymástól függetlenül működik.

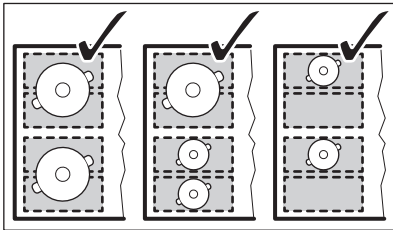
Érintse meg a  gombot a FlexiBridge üzemmódok közötti váltáshoz.

8.2 FlexiBridge Normál üzemmód

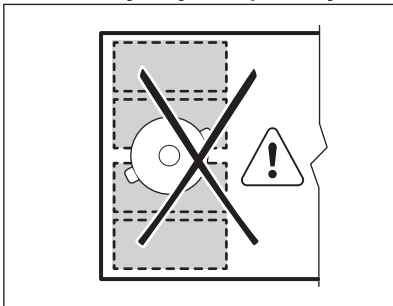
A főzőlap bekapcsolásakor ez az üzemmód automatikusan bekapcsol. A részterületeket két különálló főzőzónává kapcsolja össze. A hőfok külön állítható mindegyik főzőzónánál.




A főzőedény helyes pozíciója:



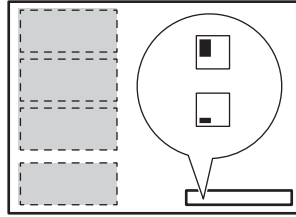
A főzőedény helytelen pozíciója:




8.3 FlexiBridge Big Bridge üzemmód

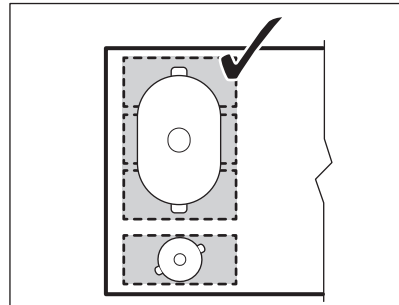
Az üzemmód bekapcsolásához addig tartsa megérintve a  gombot, míg meg nem jelenik az üzemmód megfelelő visszajelzője. Ez az üzemmód három hátsó részterületet kapcsol össze egy főzőzónába. Az első részterületet nem kapcsolja be, és az különálló főzőzónaként működik. A hőfok

külön állítható mindegyik főzőzónánál.

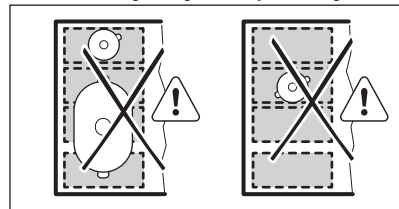


A főzőedény helyes pozíciója:


Az üzemmód használatához helyezzen egy főzőedényt a három összekapcsolt részterületből álló felületre. Ha a főzőedény kisebb, mint két részterület, a kijelzőn  kezd villogni, és 1 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

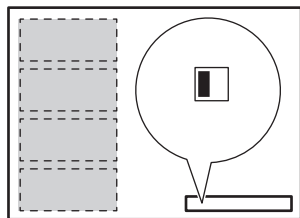


A főzőedény helytelen pozíciója:




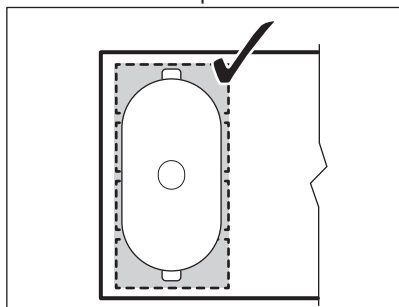
8.4 FlexiBridge Max Bridge üzemmód

Az üzemmód bekapcsolásához addig tartsa megérintve a  gombot, míg meg nem jelenik az üzemmód megfelelő visszajelzője. Ez az üzemmód az összes részterületet egy főzőzónába kapcsolja össze.

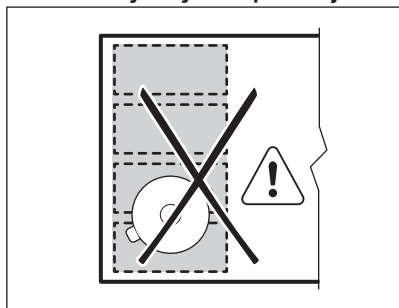


A főzőedény helyes pozíciója:

Az üzemmód használatához helyezzen egy főzőedényt a négy összekapcsolt részterületből álló felületre. Ha a főzőedény kisebb, mint három részterület, a kijelzőn  jelenik meg, és 1 perc múlva a főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A főzőedény helytelen pozíciója:





8.5 PowerSlide

A funkció segítségével a hőmérséklet a főzőedénynek az indukciós főzőfelület másik pontjára helyezésével módosítható. Ez a funkció a bal oldali főzőzónákat automatikusan három különböző hőfokbeállítási területre osztja fel. A főzőlap

érzekei a főzőedény helyzetét és kiválasztja a megfelelő hőfokbeállítást. A főzőedényt az első, középső vagy hátsó helyzetbe lehet állítani. Ha a főzőedényt az első helyzetbe állítja, a legmagasabb hőmérsékletet (azaz, a 9-es fokozatot) érheti el. A hőmérséklet csökkentéséhez állítsa a főzőedényt a középső (5-ös fokozat) vagy hátsó helyzetbe (1-es fokozat).




A funkció alkalmazásakor csak egy főzőedényt használjon, melynek alja legalább 160 mm átmérőjű legyen.

1. Érintse meg egyszer a  gombot.
2. Görgesse a Menü > Főzőlapfunkciók listát a funkció kiválasztásához.
 - Amennyiben a bal oldali zónák bármelyike működik, egy felugró ablak rákérdez, hogy törlje-e vagy sem az előző hőfokbeállítást.
 - A  szimbólum és a három zóna szimbólumai az alapértelmezett hőfokbeállítással megjelennek a kijelzőn.

Az alapértelmezett hőfokbeállítás igény szerint módosítható, és a későbbi használathoz eltárolható.

3. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott hőfokbeállítási főzőzónára. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze, és ügyeljen arra, hogy ne takarja le a szomszédos zónákat. Piros visszajelzők jelennek meg. Ha nem látja a piros visszajelzőket, a funkció nem kapcsolható be. Ha módosítani kívánja a főzőedény elhelyezését, emelje fel és helyezze egy másik főzőzónára. Ha a főzőedényt a felületen csúsztatja, karcolások és elszíneződés keletkezhet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot; ekkor egy felugró ablak jelenik meg. A funkció kikapcsolásához érintse meg a LEÁLLÍTÁS gombot. A funkció a Menü-ből is kikapcsolható.



A főzőedényt időnként mozgítsa meg. A funkció 10 perc tétlenség után kikapcsol.

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a

kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

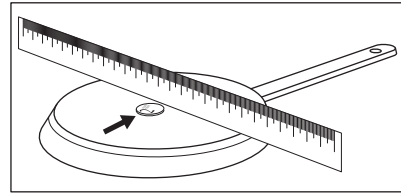


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

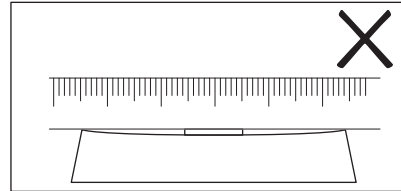
9.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

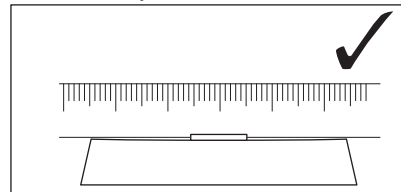
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



9.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtődés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

9.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

9.5 Példák a főzési alkalmazásokra

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)	Tipp
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		

P

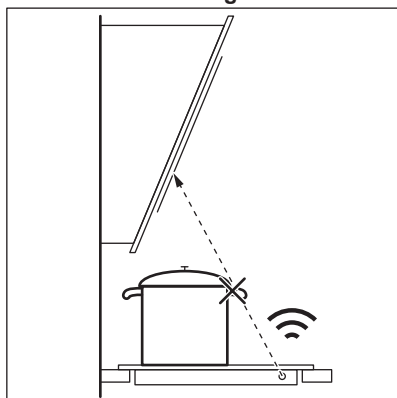
Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.

9.6 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
Lásd a képet.

A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.



A rugalmas indukciós főzőzónán található nyomtatás elszennyeződhet vagy megváltozhat a színe, ha a főzőedényt csúsztatva mozgatja rajta. A terület tisztítása a szokásos módon végezhető.

10.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vágatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

11. HIBAELHÁRÍTÁS







FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob ² Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob ² Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza az Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit.
A rugalmas indukciós főzőfelület nem melegíti fel a főzőedényt.	A főzőedény helyzete nem megfelelő a rugalmas indukciós főzőzónán.	Helyezze a főzőedényt a megfelelő rugalmas indukciós főzőzónára. A főzőedény helyzete a bekapcsolt funkciótól vagy üzemmódtól függ. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A főzőedény aljának átmérője nem megfelelő a bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz.	A bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon. A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket a rugalmas indukciós főzőfelület egyetlen részterületére helyezze. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
	A FlexiBridge funkció működik. Az éppen működésben levő üzemmód egy vagy több részterületét nem fedi le a főzőedény.	A működésben levő üzemmód megfelelő számú részterületét fedje le a főzőedénnyel, vagy váltson egy másik üzemmódra. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
	A PowerSlide funkció működik. Két edény van a rugalmas indukciós főzőfelületen.	Csak egy edényt használjon. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

11.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

12. MŰSZAKI ADATOK

12.1 Adattábla

Modell: IAE84851FB
Típus: 62 D4A 05 CA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám: 949 597 550 00
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Gyártási hely: Németország
7.35 kW



12.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:
Menü > Beállítások > Szervíz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

12.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1800	2800	10	145 - 180
Rugalmas indukciós főzőfelület	2300	3200	10	minimum 100

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető*

Modellazonosító	IAE84851FB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	2	
Főzőfelületek száma	1	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Középső hátsó Jobb első	21,0 cm 18,0 cm
A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal oldali	H: 45,6 cm Sz: 21,6 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Középső hátsó Jobb első	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Energiafogyasztás főzőfelületenként (EC electric cooking)	Bal oldali	187,0 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	185,7 Wh / kg	

*Az Európai Unió számára a következő szerint: EU 66/2014. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei


13.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	232
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	234
3. UZSTĀDĪŠANA.....	236
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	238
5. ĪSA PAMĀCĪBA.....	239
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	240
7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	240
8. FLEKSIBLA INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA.....	245
9. PADOMI UN IETEIKUMI.....	248
10. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	251
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	251
12. TEHNISKIE DATI.....	254
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	255
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	256

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- 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 mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādieliet 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.
- Neuzstādieliet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt,

tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.

- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezmē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Nelielotiet ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- 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

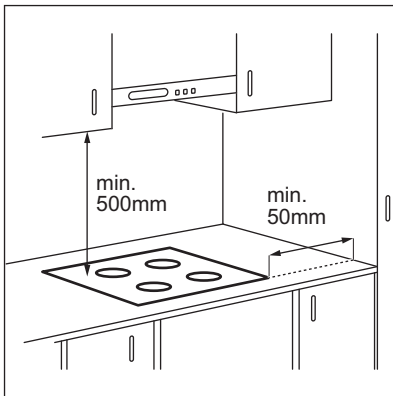
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

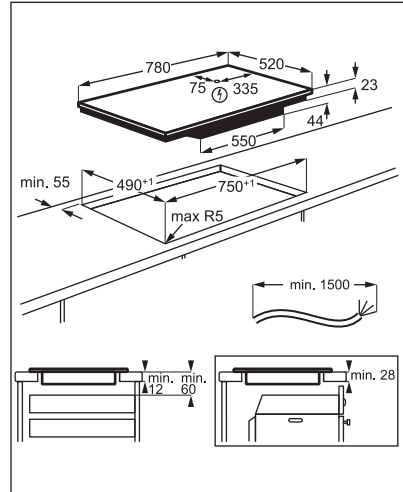
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

3.4 Montāža

Uzstādot plīti virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



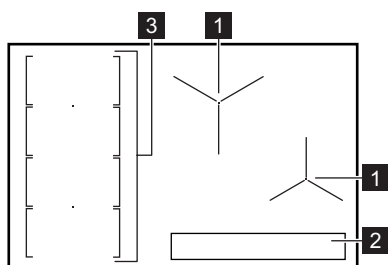
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



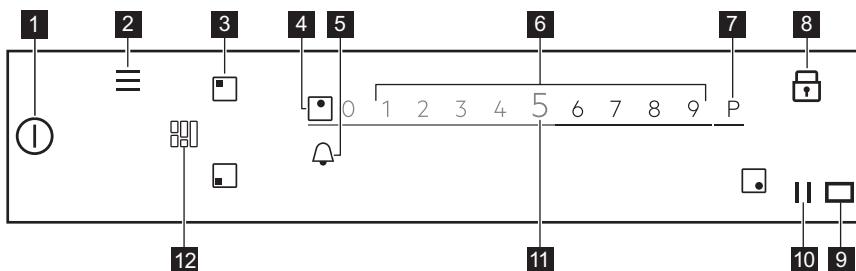
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums






- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis
- 3 Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona sastāv no četrām sekcijām

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.


Simbols	Piezīme
1	Ieslēgt/Izslēgt Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Izvēlne Izvēlne atvēršana un aizvēršana.
3	Zonas izvēle Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni.
4 -	Zonas indikators Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.
5	- Taimera funkcijas iestatīšanai.
6 -	Slīdnis Sildīšanas pakāpes regulēšanai.
7	PowerBoost Funkcijas aktivizēšana.
8	Bloķēšana Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
9	- Hob®Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.

Simbols	Piezīme
	Pauze Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
	- Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
	FlexiBridge Slēdzis funkcijas trīs režīmu pārslēgšanai.

5. ĪSA PAMĀCĪBA







5.1 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurgaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznirstošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu


uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .

- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.

Displeja navigācijai noderīgi simboli

-  Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
-  Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlne.
-  Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
-  Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
-  Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
-  Lai atceltu iestatījumu.

5.2 Izvēlne struktūra

Pieskarieties pie  lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas. Tabulā redzama Izvēlne pamata struktūra.


Izvēlne

Gatavošanas palīgs

Plīts funkcijas



PowerSlide
Atkušana

Iestatījumi	Bērnu drošības funkcija	
	Hronometrs	
	Hob®Hood	H0 — izslēgts H1 — tikai apgaismojums H2 — zems ventilatora ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H4 - aut. ventilatora vid. ātrums H5 - aut. ventilatora aug. ātrums H6 - aut. ventilatora ātr. paātr.
	Uzstādīšana	Gatavošanas palīgs Valoda Tautiņu skaņa Skaņas signāla skaļums Displeja spilgtums
	Servisa izvēlne	Demonstrācijas režīms Licence Parādīt programmatūras versiju Trauksmes vēsture Nodzēst visus iestatījumus

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, izmantojiet  vai .

Turot nospieštas dažas no Izvēlne pieejamajām iespējām, parādās īss apraksts. Ievērojiet ieteikumus, lai ērti pārvietotos pa Izvēlne.

Ja atrodaties Izvēlne apakšā, ritiniet sarakstu uz augšu un izmantojiet  vai pieskarieties , lai aizvērtu Izvēlne.

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējat vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, diviļi utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	1,5 stundām



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzes pēc 4 stundām.

7.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski to nosaka, un displejā parādās attiecīgais

slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, sildīšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.



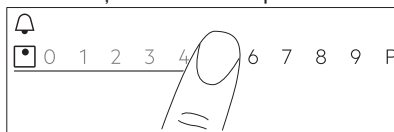
Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai uz indukcijas plītim. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

7.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi. Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvēles simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

7.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie **P** vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlējai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

III / II / I Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Kad gatavošanas zona ir karsta, iedegas indikatori III / II / I. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

7.7 Taimers



Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarities zonas simbolam.
3. Nospiediet . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet , lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz .

5. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).

6. Pieskarities pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar . Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarities pie .

Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Varat arī pieskarties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarities pie tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
3. Bīdīet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarities pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.



Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar . Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarities pie .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarities pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarities pie tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.

Hronometrs



Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.

1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.



Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu to manuāli, pieskarieties pie , uznirstošajā logā atlasiet Atiestatīt. Funkcija sāk skaitīt no 0. Lai iestatītu funkcijai Pauze uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie  un uznirstošajā logā atlasiet Pauze. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

7.8 || Pauze


Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un  simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie  . Iedegas  . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties  .


Funkcija pārtrauc PowerBoost darbību. Augstākā karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie  .

7.9 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.


Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes.




Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

7.10 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdzi pozīcijā ieslēgt un pieskatieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.



Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai > .

7.11 Gatavošanas palīgs

Šī funkcija regulē temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. To var aktivizēt tikai kreisajai priekšējai gatavošanas zonai vai abām kreisās zonas pusēm, izmantojot apvienošanas funkciju.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Gatavošanas palīgs un sarakstā izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu. Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
 - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
 - Jūs varat iestatīt taimera funkciju. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, jūs varat aktivizēt taimeri.
 - Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi.
3. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu un aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Labi. Lai pastāvīgi deaktivizētu logu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .


Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie  un Stop vai pieskarieties pie  un atlasiet Gatavošanas palīgs, izvēlieties jebkuru ēdiena veidu un pieskarieties pie Stop.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai > .

7.12 Atkušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Plīts funkcijas > Atkušana no saraksta.
3. Pieskarieties Start. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Lai apturētu funkciju, pieskarieties pie zonas izvēles simbola un tad pieskarieties pie Stop.

7.13 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru.

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties H1.



Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiek deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, IZSLĒDZIET un vēlreiz IESLĒDZIET abas ierīces.

Re- žīms	Auto- māti- skais apgai- smo- jums	Vārišana ¹⁾	Cepšana ²⁾
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 ³⁾	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Izslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Izslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums


1) Plīts virsma konstatē vārišanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.


2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Režīmu maiņa

Ja jūs neapmierina trokšņa līmenis/ventilatora ātrums, varat pārslēgt režīmus manuāli.



1. Nospiediet . Atlasiet iestatījumi > Hob²Hood no saraksta.
2. Izvēlieties atbilstošu režīmu.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejausi aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

7.14 Valoda


1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi >Uzstādīšana > Valoda no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu valodu no saraksta. Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie . Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspēdējo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošu valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.15 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana> Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.16 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi >Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

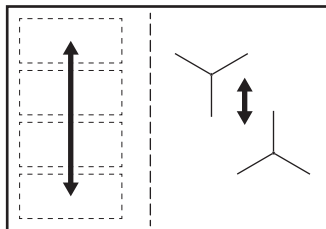
Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

7.17 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. 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 elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



8. FLEKSIBLA INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA

BRĪDINĀJUMS!


Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 FlexiBridge

Zonu kreisajā pusē var apvienot divās dažādu izmēru gatavošanas zonās vai vienā

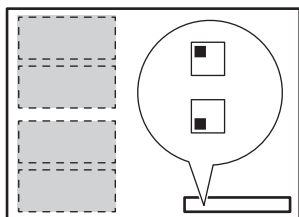
lielā gatavošanas zonā. Jūs varat izvēlēties četru segmentu kombināciju, kas atbilst ēdiena gatavošanas trauka, kuru vēlaties lietot, izmēram. Gatavošanas zonas indikatori automātiski mainās un rāda iespējamās kombinācijas.

FlexiBridge ieslēdzot plīti, automātiski tiek aktivizēts standarta noklusējuma režīms. Divas gatavošanas zonas darbojas neatkarīgi.

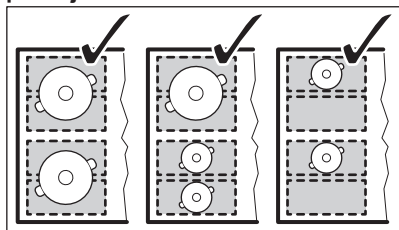
Pieskarities pie , lai pārslēgtos starp FlexiBridge režīmiem.

8.2 FlexiBridge Standarta režīms

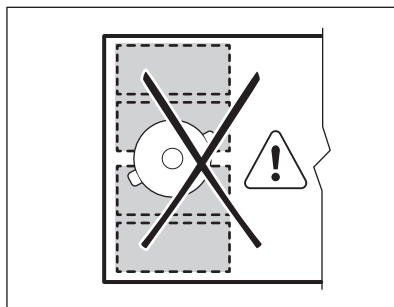
Šis režīms ir aktīvs, ieslēdzot plīti virsmu. Tas savieno segmentus divās atsevišķās gatavošanas zonās. Jūs varat mainīt karsēšanas iestatījumu katrai zonai atsevišķi.




Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā

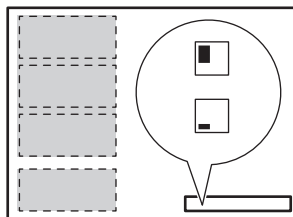


Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā




8.3 FlexiBridge režīms Big Bridge

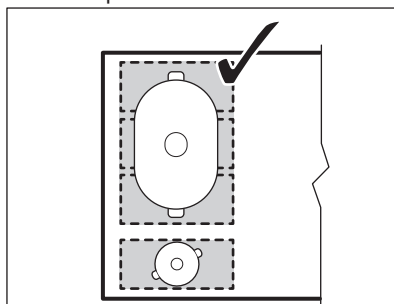
Lai aktivizētu režīmu, pieskarities pie , līdz redzat pareizā režīma indikatoru. Šis režīms savieno trīs aizmugurējos segmentus vienotā gatavošanas zonā. Priekšējais segments nav pievienots un darbojas kā atsevišķa gatavošanas zona. Jūs varat mainīt karsēšanas iestatījumu katrai zonai atsevišķi.



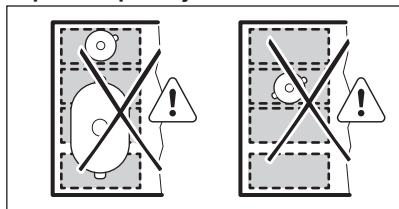
Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.

Lai izmantotu šo režīmu, jums jānovieto gatavošanas trauks uz trim savienotajiem segmentiem. Ja lietojat ēdiena gatavošanas trauku, kas ir mazāks par diviem


segmentiem, displejā mirgo , un zona izslēdzas pēc 1 minūtes.

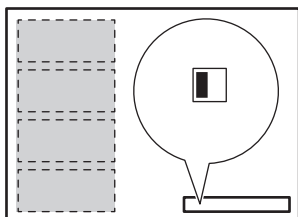


Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā




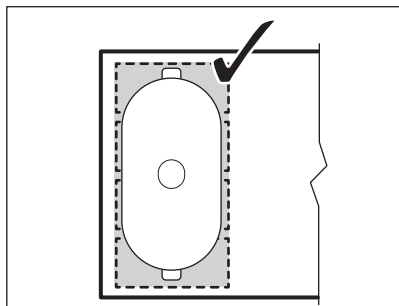
8.4 FlexiBridge režīms Max Bridge

Lai aktivizētu režīmu, pieskarieties pie , līdz redzat pareizā režīma indikatoru. Šis režīms savieno visus segmentus vienotā gatavošanas zonā.

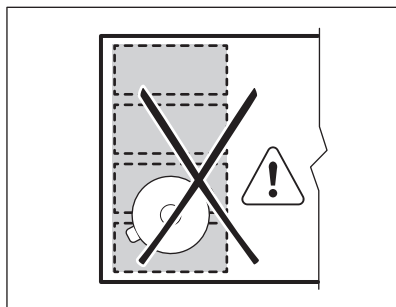


Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.

Lai izmantotu šo režīmu, jums jānovieto gatavošanas trauks uz četriem savienotajiem segmentiem. Ja lietojat ēdiena gatavošanas trauku, kas ir mazāks par trijiem segmentiem, displejā redzams , un zona izslēdzas pēc 1 minūtes.



Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā





8.5 PowerSlide


Šī funkcija ļauj jums noregulēt temperatūru, pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus citā pozīcijā uz indukcijas gatavošanas virsmas. Šī funkcija automātiski sadala kreisās puses gatavošanas zonas trijās zonās ar dažādām sildīšanas pakāpēm. Plīts nosaka ēdiena gatavošanas trauku pozīciju un attiecīgi noregulē iestāyto jaudas līmeni. Katļņus var novietot priekšā, vidū un aizmugurē. Ja novietojat ēdiena gatavošanas trauku priekšpusē, jūs varēsiet izmantot augstāko sildīšanas pakāpi (piem., 9). Lai to samazinātu, pārvietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz vidējo (sildīšanas pakāpe — 5) vai aizmugurējo pozīciju (sildīšanas pakāpe — 1).



Lietojiet tikai vienu katlu, kura apakšpusē minimālais diametrs ir 160 mm, izmantojot šo funkciju.

1. Pieskarieties  vienreiz.
2. Ritiniet Izvēlne > Plīts funkcijas, lai izvēlētos funkciju no saraksta.
 - Ja darbojas kāda no kreisās puses zonām, parādīsies uznirstošais logs, lūdzot jūs apstiprināt, ka vēlaties atcelt iepriekšējo sildīšanas pakāpi.
 - Displejā parādās simbols  un triju zonu simboli ar noklusējuma sildīšanas pakāpēm.Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi pēc vajadzības, un sildīšanas pakāpe tiks saglabāta nākotnes vajadzībām.
3. Novietojiet katlu uz gatavošanas zonas ar vēlamo sildīšanas pakāpi.

Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku vēlamās zonas centrā un nenesedziet apkārtējās zonas. Iedegas sarkanie indikatori. Ja sarkanie indikatori nav redzami, funkciju nevar aktivizēt. Ja vēlaties mainīt katla pozīciju, paceliet to un novietojiet uz citas zonas. Bīdīt ēdiena gatavošanas traukus, virsmu var saskrāpēt un tā var mainīt krāsu.

Lai deaktivizētu funkciju , pieskarieties pie , parādīsies uznirostošais logs. Pieskarieties pie

Stop, lai deaktivizētu funkciju. Funkciju var arī deaktivizēt no Izvēlne.



Laiku pa laikam pārvietojiet katlu. Funkcija izslēdzas pēc 10 dīkstāves minūtēm.

9. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumam ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīdiet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīti virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestāfīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

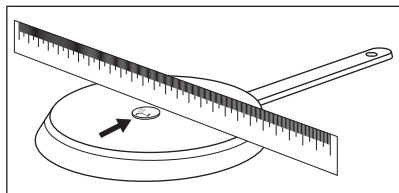


Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

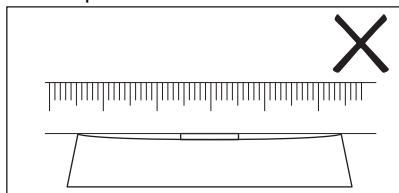
9.2 Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

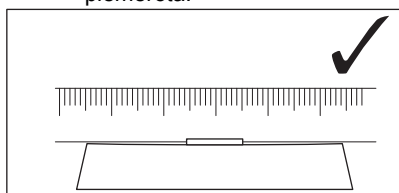
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



9.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).

- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
 - dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
 - klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;
 - sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.
- Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

9.4 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

9.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.

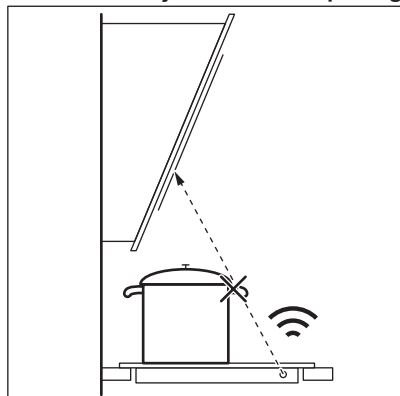
Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
3 - 4	Dārzenu, zivju, gaļas tvaicēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, sīteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

9.6 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.




Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

10. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.



Uzraksti uz elastīgās indukcijas gatavošanas virsmas var kļūt netīri vai mainīt krāsu ēdiena gatavošanas trauku slīdēšanas ietekmē. Virsmu varat notīrīt standarta veidā.

10.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un

ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spidošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.


11. PROBLĒMRISINĀŠANA





BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 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. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Nedarbojas Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob ² Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob ² Hood režīmi H1–6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejausi.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Nodzēst visus iestatījumus no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona neuzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.	Ēdiena gatavošanas trauks atrodas nepareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. Ēdiena gatavošanas trauka atrašanās vieta ir atkarīga no aktivizētās funkcijas vai funkcijas režīma. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs neatbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs atbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. Izmantojiet tādu ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir līdz 160 mm, vienam pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas sildriņķim. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Bloķēšana.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās O - X - A.	Darbojas Bērn drošības funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
 mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
	Darbojas FlexiBridge. Viena vai vairākas aktivizētās funkcijas režīma zonas nav nosegtas ar ēdiena gatavošanas traukiem.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz pareizā aktivizētās funkcijas režīma zonu skaita vai mainiet funkcijas režīmu. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
	Darbojas PowerSlide. Uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas ir novietoti divi katli.	Izmantojiet tikai vienu katlu. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadērga ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

11.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatīņā.

12. TEHNISKIE DATI

12.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IAE84851FB
Veids 62 D4A 05 CA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. 949 597 550 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Ražots Vācijā
7.35 kW



12.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

12.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā karšēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1800	2800	10	145 - 180
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona	2300	3200	10	minimāli 100

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	IAE84851FB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	2	
Gatavošanas zonu skaits	1	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apālo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā vidējā Labā priekšā	21,0 cm 18,0 cm
Gatavošanas zonas garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 45,6 cm P 21,6 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Aizmugurējā vidējā Labā priekšā	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Gatavošanas virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric cooking)	Kreisā puse	187,0 Wh / kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob)	185,7 Wh / kg	

* Eiropas Savienībai saskaņā ar EU 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces — 2. daļa: Plīts virsmas – veiktspējas mērīšanas metodes.


13.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	257
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	259
3. ĮRENGIMAS.....	262
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	263
5. TRUMPASIS VADOVAS.....	264
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	265
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	265
8. LANKSČIAI NAUDOJAMA INDUKcinė KAITVIETĖ.....	271
9. PATARIMAI.....	273
10. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	276
11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	276
12. TECHNINIAI DUOMENYS.....	279
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	279
14. APLINKOS APSAUGA.....	280

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

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, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: 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.
- DĖMESIO: 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.
- **DĖMESIO!** 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.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliojį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

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 spintelėlių.
- 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.

- Jokiū būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langų. 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 pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- 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 mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų 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.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio 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 ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros

maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.

- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- 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 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 įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo

keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį 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
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniui.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba 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, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

⚠ 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

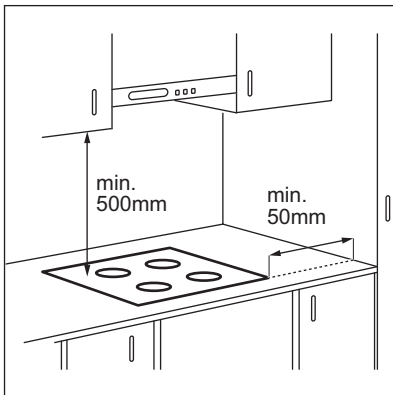
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

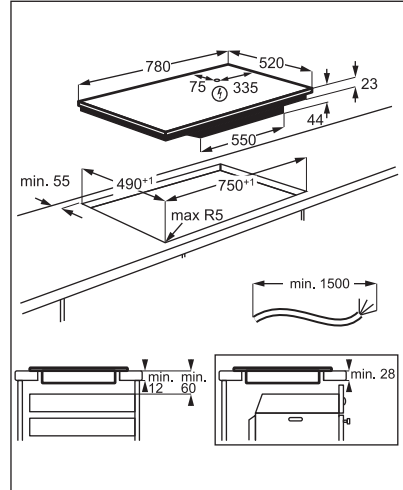
- Kaitlentė tiekiami su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



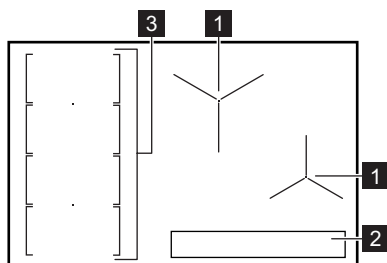
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aegelectrolux

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



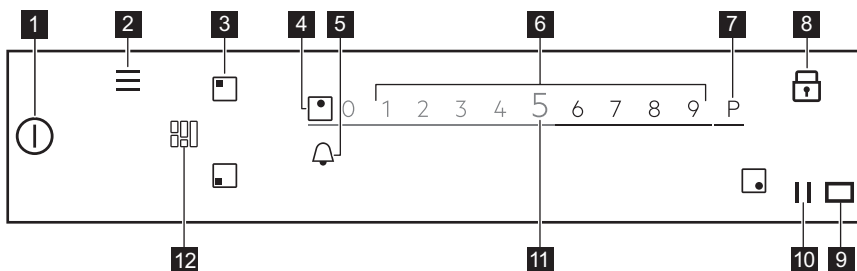
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas







- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis
- 3** Keičiamo dydžio indukcinė kaitvietė, kurią sudaro keturios sekcijos

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas




Norėdami pamatyti galimas nuostatas, palieskite atitinkamą simbolį.

Simbolis	Komentaras
1	JUNGTI / IŠJUNGTI jungti ir išjungti kaitlentę.
2	Menu Atverti ir užverti Menu.
3	Kaitvietės pasirinkimas Atveria pasirinktos kaitvietės slankiklį.
4 -	Kaitvietės indikatorius Rodo, kurios kaitvietės slankiklis yra aktyvus.
5	- Nustato laikmačio funkcijas.
6 -	Slankiklis Nustato kaitinimo lygį.
7 P	PowerBoost Funkcijos įjungimas.
8	Užraktas Funkcijai įjungti ir išjungti.
9	- Hob®Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.

Simbolis	Komentaras
	Pauzė Funkcijai įjungti ir išjungti.
 0 - 9 -	Rodo esamą kaitinimo lygį.
 	FlexiBridge Perjungti tarp trijų galimų režimų.







5. TRUMPASIS VADOVAS

5.1 Ekranų naudojimas


- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungžiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštą per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametrų, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją ar laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašą ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl bus rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija. Jeigu norite visam laikui išjungti išskylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .

- Pirmiausia pasirinkite kaitvietę, kad įjungtumėte laikmačio funkcijas.

Simboliai, naudingi naršant ekrane

	Patvirtinti pasirinkimą arba nuostatą.
	Grįžti į Meniu vienu lygiu atgal / pereiti pirmyn.
	Slinkti aukštyn / žemyn per ekrane pateikiamas instrukcijas.
	Įjungti / išjungti parinktį.
	Užverti išskylantįjį langą.
	Atšaukti nuostatą.


5.2 Meniu struktūra

Palieskite , kad atvertumėte ir pakeistumėte kaitlentės nuostatas arba įjungtumėte tam tikras funkcijas. Lentelėje parodyta bazinė Meniu struktūra.

Meniu


Kepimo vadovas	
Kaitlentės funkcijos	„PowerSlide“ Tirpinimas

Nustatymai	Vaikų saugos užraktas
	Chronomètre
	Hob ² Hood
	H0 – išjungti H1 – tik apšvietimas H2 - Mažas ventiliat. greitis H3 - Auto maž. ventiliat. greitis H3 - Auto maž. ventiliat. greitis H4 - Auto vid. ventiliat. greitis H5 - Auto did. ventiliat. greitis H6 - Auto maks.ventiliat. greitis
	Pasirinkimas
	Kepimo vadovas Kalba Mygtukų tonai Įspėjamo signalo garsas Ekranų ryškumas
	Aptarnavimas
	Demonstracinis režimas Licencija Rodyti SW versiją Įspėjamųjų signalų istorija Atkurti visus nustatymus

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų. Jeigu norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Palaikeį paliestą tam tikrą Meniu parinktį pamatysite trumpą aprašymą. Naudokitės

patarimais, kad naršyti po Meniu būtų paprasčiau.

Jeigu esate Meniu apačioje, slinkite aukštyn ir naudokite < arba palieskite , kad išeitumėte iš Meniu.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ekranų ryškumas ir Įspėjamo signalo garsas.


Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Pasirinkimas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

7.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Mirksi baltas kaitvietės simbolis ir indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–5	5 valandų
6	4 valandų
7–9	1,5 valandos



Kai naudojate Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Sous-vide, kaitlentė išsijungs po 4 valandų.

7.3 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai padedate puodą ant pasirinktos kaitvietės, kaitlentė automatiškai jį aptinka ir ekrane rodomas atitinkamas slankiklis. Slankiklis matomas 8 sekundes, po to ekranas sugrįžta prie pagrindinio rodinio.

Norėdami greičiau užverti slankiklį, bakstelėkite ekraną ne slankiklio srityje.

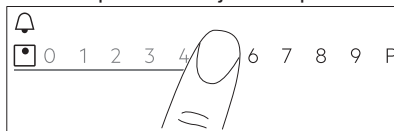
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietei norimi naudoti kaitinimo lygiai. Žr. „Galios valdymas“.



Patikrinkite, ar puodas pritaikytas indukcinėms kaitlentėms. Daugiau informacijos apie prikaistuvių rūšis pateikta skyriuje „Naudingai patarimai“. Patikrinkite puodo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

7.4 Kaitinimo lygis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės. Ekrane rodomas aktyvios kaitvietės slankiklis ir jis yra aktyvus 8 sekundes.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte norimą kaitinimo lygį. Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.



Kaitinimo lygį taip pat galite pakeisti ir ruošdami maistą. Valdymo skydelio pagrindiniame rodyne palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir braukite pirštu kairėn arba dešinėn (kaitinimo lygiui sumažinti arba padidinti).

7.5 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinėi kaitvietei; taip priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

1. Pirmiausia palieskite norimos kaitvietės simbolį.
2. Palieskite **P** arba braukite pirštu dešinėn, kad įjungtumėte funkciją pasirinktai kaitvietei.

Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis. Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos kaitinimo lygį.



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

7.6 OptiHeat Control(3 lygių karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

III / II / I Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

III / II / I indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiktorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

7.7 Laikmatis

Laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.
3. Palieskite . Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
4. Pažymėkite , kad įjungtumėte funkciją.

Simboliai pasikeičia į .

5. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir (arba) minutes).
6. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti **X** ir atšaukti savo pasirinkimą.
Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Jei šią funkciją norite išjungti, pasirinkite **0**

kaitinimo lygį. Arba palieskite ^{+STOP} į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite **X** greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
 2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir minutes).
 4. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.



Taip pat galite pasirinkti **X** ir atšaukti savo pasirinkimą.
Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti funkciją, palieskite į kairę nuo laikmačio vertės, palieskite **X** greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

Chronomètre



Funkcija automatiškai pradeda atskaitą iškart, kai įjungiate kaitvietę. Šią funkciją galite naudoti stebėjimui, kiek laiko ji veikia.

1. Palieskite , kad pasiektumėte Meniu.
2. Slinkite Meniu, kad pasirinktumėte Nustatymai > Chronomètre.
3. Palieskite jungiklį ir įjunkite / išjunkite funkciją.




Kai pakeliate puodą, funkcija nesustabdoma. Norėdami atkurti funkciją ir vėl ją paleisti rankiniu būdu, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Atkurti. Funkcija pradės skaičiuoti nuo 0. Norėdami aktyvinti funkciją Pauzė vienam maisto gaminimo seansui, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Pauzė. Pasirinkite Pradėti, kad tęstumėte skaičiavimą.


7.8 || Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.


Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsijungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1. Norėdami išjungti funkciją, palieskite .

Ši funkcija išjungia PowerBoost. Palietus  vėl įsijungia didžiausia kaitinimo parinktis.

7.9 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.


Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite  3 sekundes.




Išjungus kaitlentę, išjungiamas ir ši funkcija.


7.10 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Vaikų saugos užraktas.



3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides A-O-X abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.


Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .


7.11 Kepimo vadovas



Ši funkcija reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Ją galima aktyvinti tik kairiajai priekinei kaitvietei arba abiem kairėje esančioms kaitvietėms, kai jos abi yra sujungtos lygiagrečiomis sujungimu.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Pasirinkite Kepimo vadovas ir patiekalo, kurį norite ruošti, rūšį iš sąrašo. Kiekvienai patiekalo rūšiai galimos kelios parinktys. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.
 - Išskylančiojo lango viršuje galite paliesti Gerai, kad naudotumėte numatytąsias nuostatas.
 - Jūs galite nustatyti laiko funkciją. Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, galite suaktyvinti laikmatį.
 - Galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
3. Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas išskylantysis langas. Norėdami užverti langą ir paleisti funkciją, palieskite Gerai. Jeigu norite visam laikui išjungti langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .

Norėdami išjungti funkciją, palieskite  ir


Sustabdyti arba palieskite  ir pasirinkite Kepimo vadovas, tuomet pasirinkite bet kokią patiekalo rūšį ir palieskite Sustabdyti.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .

7.12 Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams tirpinti, pvz., šokoladui ar sviestui. Vienu metu funkciją galite naudoti tik vienai kaitvietei.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Kaitlentės funkcijos > Tirpinimas.
3. Palieskite Pradėti.
Jums reikia pasirinkti norimą kaitvietę. Jeigu kaitvietė jau įjungta, rodomas išskylančias langas. Atšaukite ankstesnį kaitinimą lygi, kad galėtumėte aktyvinti funkciją.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir po to – Sustabdyti.

7.13 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą.

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Jei norite automatinio funkcijos veikimo, pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus H1.



Jeigu pakeisite ventilatoriaus sukimosi greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl IŠJUNKITE ir ĮJUNKITE abu prietaisus.

Reži- mas	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Ijungta	Išjungta	Išjungta
H2 ³⁾	Ijungta	1-as ventilio- riaus greitis	1-as ventilio- riaus greitis
H3	Ijungta	Išjungta	1-as ventilio- riaus greitis
H4	Ijungta	1-as ventilio- riaus greitis	1-as ventilio- riaus greitis
H5	Ijungta	1-as ventilio- riaus greitis	2-as ventilio- riaus greitis
H6	Ijungta	2-as ventilio- riaus greitis	3-ias ventilio- riaus greitis

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventilatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.


Režimų keitimas

Jeigu netenkina triukšmo lygis / ventilatoriaus greitis, galite rankiniu būdu perjungti režimus.

1. Palieskite .

Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai>Hob²Hood .

2. Pasirinkite atitinkamą režimą.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už išskylančiojo lango ribų.


Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventilatorius dar gali kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui, sistema automatiškai išjungia ventilatorių ir paskesnes 30 sekundžių


apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

7.14 Kalba

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Kalba > Nustatymai.
3. Iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą.


Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite . Rodomas sąrašas. Pasirinkite trečią nuo viršaus parinktį, tuomet paskutinę, bet vieną parinktį. Po to pasirinkite antrą parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Galiausiai pasirinkite dešinėje esančią parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

7.15 Mygtukų tonai / Įspėjamo signalo garsas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Įspėjamo signalo garsas > Nustatymai / Mygtukų tonai.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.


Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

7.16 Ekrano ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Ekrano ryškumas > Nustatymai.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

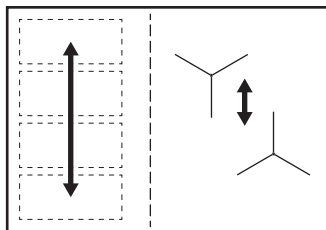
Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

7.17 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazijų skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Maksimalus kaitinimo lygis matomas slankiklyje. Aktyvūs yra tik balti skaitmenys.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



8. LANKSČIAI NAUDOJAMA INDUKCIJINĖ KAITVIETĖ


⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 FlexiBridge

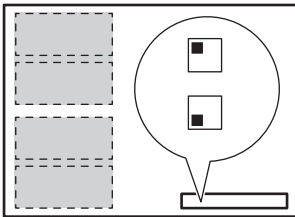
Kairėje pusėje esančią sritį galima sujungti į dvi skirtingų dydžių kaitvietes arba į vieną didelę maisto gaminimo sritį. Jūs galite pasirinkti 4 sekcijų derinį, kas priklauso nuo norimo naudoti prikaistuvio dydžio. Kaitviečių indikatoriai automatiškai keičiasi ir rodo galimą derinį.

FlexiBridge Numatytasis yra standartinis režimas, kuris automatiškai įjungiamas įjungus kaitlentę. Dvi kaitvietės veikia atskirai.

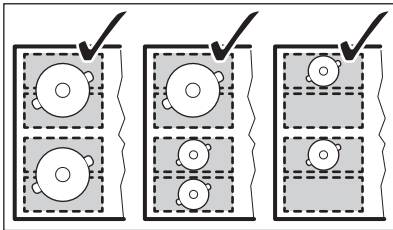
Palieskite , jei norite perjungti FlexiBridge režimus.

8.2 FlexiBridge Standartinis režimas

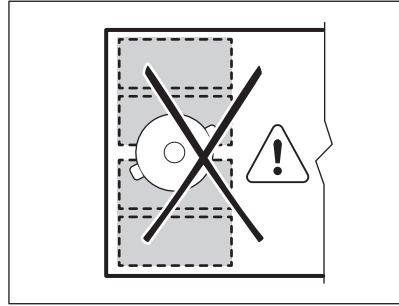
Šis režimas įsijungia kartu su kaitlente. Jis sujungia segmentus į dvi atskiras kaitvietes. Galite atskirai nustatyti kiekvienos kaitvietės kaitinimo lygį.




Tinkama prikaistuvių padėtis:

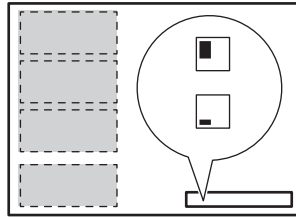


Netinkama prikaistuvių padėtis:




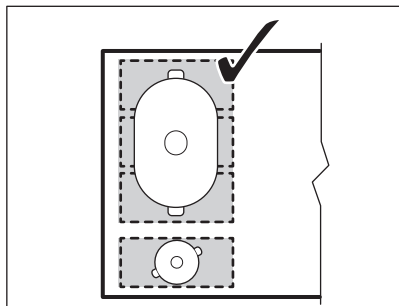
8.3 FlexiBridge Režimas „Big Bridge“

Jeigu norite įjungti šį režimą, lieskite  tol, kol bus rodomas reikiamo režimo indikatorius. Šiuo režimu trys galiniai segmentai sujungiami į bendrą kaitinimo sritį. Priekinė sekcija neprijungiama, ji veikia kaip atskira kaitvietė. Kiekvienos kaitvietės kaitinimo lygį galite pasirinkti atskirai.

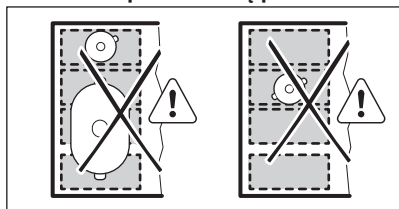


Tinkama prikaistuvių padėtis:


Norėdami naudotis šiuo režimu, prikaistuvį turite padėti ant trijų sujungtų segmentų. Jeigu naudosite prikaistuvį, kuris nedengia dviejų segmentų, ekrane mirksės , o po 1 minutės kaitvietė išsijungs.

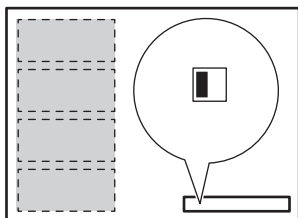


Netinkama prikaistuvų padėtis:




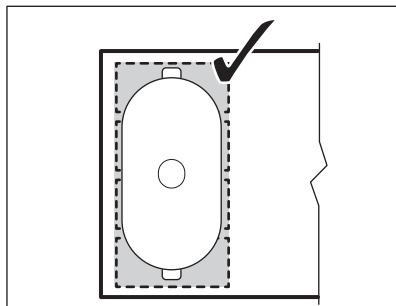
8.4 FlexiBridge Režimas „Max Bridge“

Jeigu norite įjungti šį režimą, lieskite  tol, kol bus rodomas reikiamo režimo indikatorius. Šiuo režimu visi segmentai sujungiami į vieną kaitvietę.

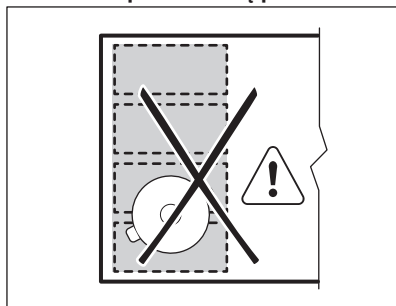


Tinkama prikaistuvų padėtis:

Norėdami naudotis šiuo režimu, prikaistuvį padėti turite ant keturių sujungtų segmentų. Jeigu naudosite mažesnį prikaistuvį, kuris nedengia trijų segmentų, ekrane rmatysite , o po 1 minutės kaitvietė išsijungs.



Netinkama prikaistuvų padėtis:




8.5 „PowerSlide“


Ši funkcija leidžia Jums reguliuoti temperatūrą, patraukiant prikaistuvį į kitą padėtį ant indukcinės kaitvietės paviršiaus. Ši funkcija automatiškai padalija likusias kaitvietes į tris sritis su skirtingais kaitinimo lygiais. Kaitlentė aptinka, kur yra prikaistuvis, ir atitinkamai nustato galios lygį. Puodą galite dėti priekinėje, vidurinėje arba galinėje padėtyje. Jeigu prikaistuvį dėsitate priekyje, kaitinimo lygis bus aukščiausias (t. y. 9-as). Norėdami jį sumažinti, perkelkite prikaistuvį į vidurinę (5-as kaitinimo lygis) arba galinę padėtį (1-as kaitinimo lygis).



Kai naudojate šią funkciją, naudokite tik vieną puodą, kurio minimalus dugno skersmuo yra 160 mm.

1. Palieskite  vieną kartą.
2. Slinkite Menu > Kaitlentės funkcijos, kad iš sąrašo pasirinktumėte funkciją.
 - Jeigu veikia bet kuri likusi kaitvietė, iškylančiame lange prašoma patvirtinti,


ar norite atšaukti ankstesnius kaitinimo lygius.

- Ekrane rodomas simbolis  ir trijų kaitviečių su numatytais kaitinimo lygiais simboliai.

Jūs galite pakeisti numatytą kaitinimo lygį pagal savo poreikius ir šis kaitinimo lygis bus išsaugotas būsiam naudojimui.

3. Uždėkite puodą ant kaitvietės su norimu kaitinimo lygiu. Dėkite prikaistuvį norimos kaitvietės viduryje ir įsitikinkite, kad neuždengiate greta esančių kaitviečių. Įsijungia raudoni indikatoriai. Jeigu nematote raudonų indikatorių, funkcijos negalima įjungti.

Jeigu norite pakeisti puodo padėtį, pakelkite jį ir uždėkite ant kitos kaitvietės. Traukdami prikaistuvį, galite subraižyti ir išblukinti paviršius.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite , rodomas iškylantysis langas. Palieskite Sustabdyti, kad išjungtumėte funkciją. Taip pat funkciją galite išjungti Meniu.



Kartkartėmis pajudinkite puodą. Funkcija išsijungia po 10 minučių neaktyvumo.

9. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;

- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- 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.

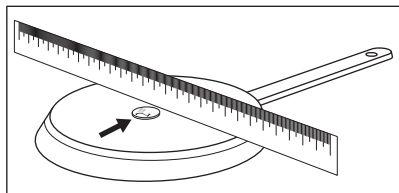


Žr. „Techniniai duomenys“.

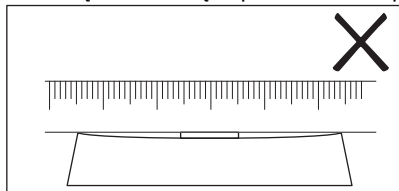
9.2 Tinkamos keptuvės funkcijai Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

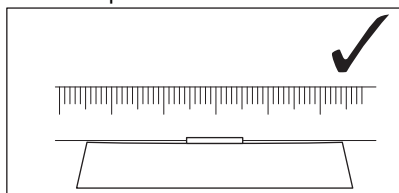
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



9.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);

- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis jungimas, puodas aptiktas jį pastačius ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

9.4 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

9.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems ometams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.

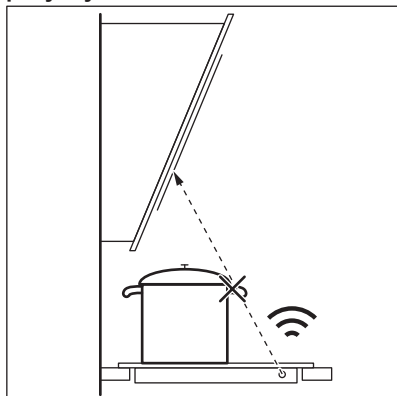
Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnę maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta.		

9.6 Naudingi Hob²Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.




Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“ funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu .

10. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.



Ant indukcinės kaitvietės esančios žymimosios linijos ir ženklai gali susitepti arba pakeisti spalvą dėl prikaistuvių. Paviršių galite valyti įprastu būdu.

10.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkšta šluoste iš kairės į dešinę.


11. TRIKČIŲ ŠALINIMAS





ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	60 s nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 s pasirinkite kaitinimo lygį.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė nekaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob ² Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote H1 režimą.	Pakeiskite režimą į H2–H6 arba palaukite, kol bus paleistas automatinis režimas.
Veikia Hob ² Hood režimai H1–H6, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Atkurkite visas funkcijas į gamyklinės nuostatos. Pasirinkite Atkurti visus nustatymus iš Meniu. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę. Nustatykite Kalba, Ekranų ryškumas ir [spėjamo signalo garsas].
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė neįkaitina indo.	Indas netinkamai padėtas ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės.	Tinkamai padėkite indą ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės. Tinkama indo padėtis ant kaitvietės priklauso nuo pasirinktos funkcijos arba režimo. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Indo dugno skersmuo neatitinka pasirinktos funkcijos arba režimo.	Naudokite indą, kurio dugno skersmuo yra tinkamas pasirinktai funkcijai arba režimui. Naudokite prikais-tuvį, kurio skersmuo būtų mažesnis nei 160 mm, ant vienos keičiamo dydžio indukcinės kaitvietės sekci-jos. Žr. skyrių „Kintamo dydžio in-dukcinė kaitvietė“.
Kaitvietė išsijungia. Rodomas įspėjamasis pranešimas, kad kaitvietė išsijungė.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma O – X – A.	Veikia Vaikų saugos užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi  .	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
	Veikia FlexiBridge. Viena ar daugiau veikiančio funkcijos režimo sekcijų nėra uždengtos indo.	Padėkite indą ant atitinkamų pasi-rinkto režimo kaitviečių arba pakeis-kite režimą. Žr. skyrių „Kintamo dy-džio indukcinė kaitvietė“.
	Veikia „PowerSlide“. Ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės padėti du indai.	Naudokite tik vieną. Žr. skyrių „Kin-tamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tin-klo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį ap-tarnavimo centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tin-klo. Pasirūpinkite, kad sistemą patik-rintų profesionalus elektrikas.
Prikaistuviai kaista ilgiau kaip 5 min.	Prikaistuvio dugnas netinka indukci-nei kaitlentei.	Naudokite prikaistuvį tinkamu (plokščiu, magnetiniu) dugnu. Žr. skyrių „Patarimai“.

11.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. 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 garantinėje knygelėje.

12. TECHNINIAI DUOMENYS

12.1 Vardinė lentelė

Modelis IAE84851FB
Tipas 62 D4A 05 CA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 597 550 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.35 kW



12.2 Programinės įrangos licencijos

Šios kaitlentės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2,0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Meniu > Nustatymai > Aptarnavimas > Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą, pateiktą gaminio interneto svetainės puslapyje.

12.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinysis priekinis	1800	2800	10	145 - 180
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė	2300	3200	10	mažiausiai 100

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį*

Modelio identifikatorius	IAE84851FB
Kaitlentės tipas	Integruota kaitlentė
Kaitviečių skaičius	2
Kaitviečių sričių skaičius	1
Kaitinimo technologija	Indukcija

Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė galinė Dešinysis priekinis	21,0 cm 18,0 cm
Kaitvietės ilgis (L) ir plotis (W)	Kairė	L 45,6 cm W 21,6 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Vidurinė galinė Dešinysis priekinis	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Kaitviečių srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	187,0 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		185,7 Wh/kg

* Europos sąjungai, vadovaujantis EU 66/2014. Baltarusijai, vadovaujantis STB 2477-2017, A priedas. Ukrainai, vadovaujantis 742/2019.

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai - 2 dalis: Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai


13.2 Energijos taupymas


Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.

- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	281
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	284
3. МОНТАЖА.....	286
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	288
5. КРАТКО УПАТСТВО	289
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	290
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	290
8. ФЛЕКСИБИЛНИ ИНДУКТИВНИ РИНГЛИ.....	296
9. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	299
10. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	302
11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	302
12. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	305
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	306
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	307

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат 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

сmee 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 капаџи, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете 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 приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за

- готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатно препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- 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.

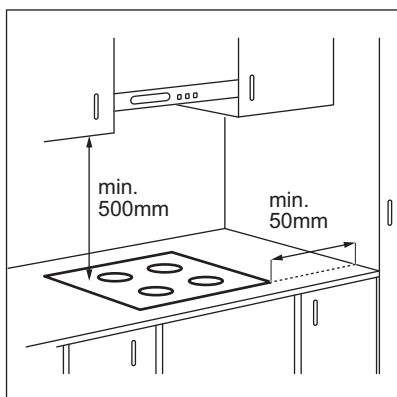
3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.

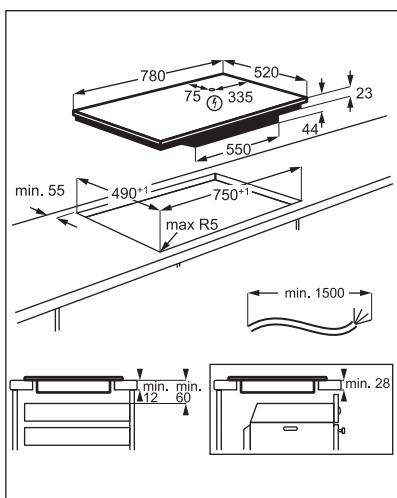
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

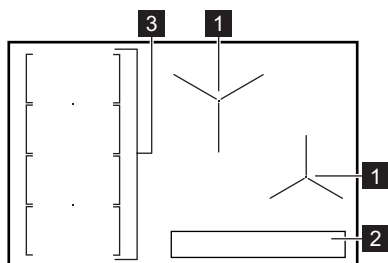
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



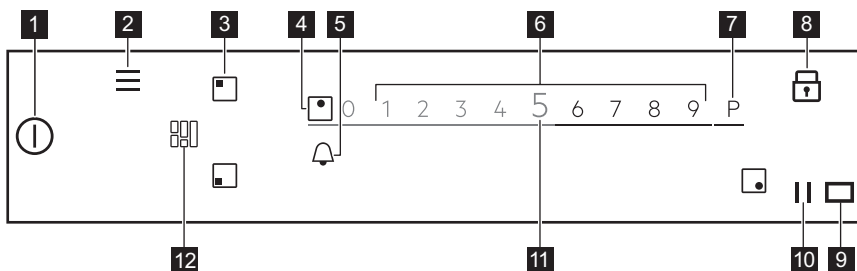
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење






- 1** Индукциска рингла
- 2** Контролна плоча
- 3** Флексибилна индукциска зона за готвење која содржи четири делови

4.2 Распоред на контролната табла



За да ги видите достапните поставки допрете на соодветниот симбол.

Симбол	Коментар	
1	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2	Мени	За отворање и затворање на Мени.
3	Избирање на рингла	За отворање на лизгачот за одбраната зона.
4 -	Показател за рингла	За да прикаже за која рингла лизгачот е активен.
5	-	За поставување на функциите на тајмерот.
6 -	Лизгач	За прилагодување на поставката за јачина на топлина.
7 P	PowerBoost	За вклучување на функцијата.
8	Заклучување	За вклучување и исклучување на функцијата.
9	-	Прозорот за Hob [®] Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.

Симбол	Коментар
	Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
	- За прикажување на моменталната поставка за температура.
	FlexiBridge Да се префрлате помеѓу три режими на функцијата.







5. КРАТКО УПАТСТВО

5.1 Користење на екранот


- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.
- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција, време можете да вртите низ листата и/или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се појавуваат повторно.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги

- стартувате. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја пред да ја вклучите функцијата.
- Прво одберете рингла за да ги вклучите функциите за тајмер.

Корисни симболи за навигација на екран

-  За потврда на изборот или на поставката.
-  За враќање назад / напред едно ниво во Мени.
-  За скролување горе / долу на упатствата на екранот.
-  За да ги активирате / деактивирате опциите.
-  За да го затворите прозорецот кој се појавува.
-  За откажување на поставка.


5.2 Мени структура

Допрете на  за да пристапите и да ги промените поставките на површината за готвење и да вклучите некои функции. Табелата ја покажува основната структура на Мени.

Мени


Готвење со помош	
Функции на површина за готвење	PowerSlide Топење

Нагодувања	Блок. за безбедност на децата	
	Штоперица	
	Нob²Hood	Н0 - Исклучено Н1 - Само светло Н2 - Ниска брзина на вентилатор Н3 - Автом. Вентилатор - ниско Н3 - Автом. Вентилатор - ниско Н4 - Автом. Вентилатор - средно Н5 - Висока брзина на вентилатор Н6 - Автом. Вентилатор - засилува
	Поставка	Готвење со помош Јазик Тоновни на копчиња Јачина на звучен сигнал Осветленост на екранот
	Сервисирање	Демо Режим Лиценца Прикажи верзија на софтвер Историја на аларми Ресетирај ги сите нагодувања

За да излезете од Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

Кога ќе допрете и задржете некои од опциите достапни во Мени, се појавува

краток опис. Следете ги советите за лесно да се движите низ Мени.

Ако сте на дното од Мени движете се низ листата нагоре и употребе < или допрете  за да го напуштите Мени.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик,

Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.


Можете да ја смените поставката во Мени > Нагодувања > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Активирање и деактивирање

Допрете го  1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

7.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Символот за бела рингла трепка и индуктивната рингла се исклучува автоматски после 2 минути.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувајте ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Во пласт. ќеси плочата за готвење се исклучува после 4 часа.

7.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Откако сте го ставиле тенџерето на одбраната рингла површината за готвење автоматски го детектира и на екранот се појавува соодветниот лизгач. Лизгачот е видлив 8 секунди, после тоа време екранот се враќа на главниот преглед. За да го затворите лизгачот допрете го екранот надвор од областа на лизгачот.

Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да се ограничени. Погледнете во „Управ. со енергијата“.



Проверете дали тенџерето е погодно за индуктивни плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на тенџерето во „Технички податоци“.

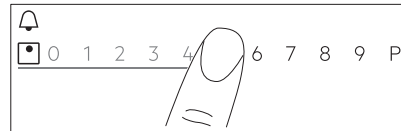
7.4 Поставување температура

1. Вклучете ја површината за готвење.
2. Ставете го тенџерето на одбраната рингла.

Лизгачот за активна рингла се појавува на екранот и е активен 8 секунди.

3. Допрете или лизгакте со прст за да ја поставите посакуваната поставка за јачина на топлина.

Символот светнува црвено и станува поголем.



Исто така може да ја смените поставката за јачина додека готвите. Допрете го символот за одбирање на рингла на главниот преглед на контролната плоча и движете го прстот налево или надесно (за

да ја намалите или зголемите поставката за јачина).

7.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукциска рингла; зависи од големината на садот за готвење. Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

1. Прво допрете го симболот за посакуваната рингла.
2. Допрете го **P** или лизнете со Вашиот прст на десно за да ја вклучите функцијата за одбраната рингла.

Симболот светнува црвено и станува поголем.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

7.6 OptiHeat Control(Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

III / II / I Се додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите III / II / I се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,

- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

7.7 Тајмер



✓ Тајмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
2. допрете го симболот за рингла.
3. Допрете

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Допрете го за да ја вклучите функцијата.

Симболите се менуваат во

5. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и/или минути).
6. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на **0**. Во друг случај,

допрете на на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

1. Одберете било која рингла.
Соодветниот лизгач се појавува на екранот.



2. Допрете .


Менито со тајмерот се појавува на екранот.

3. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и минути).

4. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.



Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

Штоперица

Функцијата автоматски стартува со броењето одма откако ќе ја вклучите ринглата. Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.



1. Допрете го  за да стигнете до Мени.
2. Лизгајте го Мени за да одберете Нагодувања > Штоперица.
3. Допрете го прекинувачот за да ја вклучите / исклучите функцијата.

Функцијата не запира кога ќе го тргнете тенџерето. За да ја ресетираате функцијата и да ја стартувате одново рачно допрете на , одберете Ресетирај од прозорецот којшто се појавува. Функцијата почнува да брои од 0. За да Пауза функцијата за една сесија на готвење допрете на  и


одберете Пауза од прозорецот. Одберете Почеток за да продолжете со броењето.


7.8 || Пауза


Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата е активна, само симболите  и  може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.


Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

За да ја исклучите функцијата, допрете го .


Функцијата запира PowerBoost.


Највисоката поставка на јачина се вклучува повторно кога повторно ќе го допрете .

7.9 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја деактивирате функцијата, задржете го  за 3 секунди.




Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и функцијата.

7.10 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.

2. Одберете Нагодувања > Блок. за безбедност на децата од листата.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите А-О-Х по азбучен ред за да ја вклучите функцијата. За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.


7.11 Готвење со помош

Оваа функција ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Може да биде вклучена само за левата предна рингла или за двете рингли на лево кога се премостени.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Готвење со помош и проверете го видот храна што сакате да го подготвите од листата. За секој вид храна има неколку достапни опции. Следете ги упатствата прикажани на екранот.
 - Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите фабричките поставки.
 - Може да ја поставите функцијата на тајмерот. Кога тајмерот ќе ја достигне посакуваната температура, може да го активирате тајмерот.
 - Може да го смените фабричкото ниво на јачина на топлина.
3. Откако тајмерот ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. За да го затворите прозорецот и да ја започнете функцијата допрете на ОК. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја пред да ја вклучите функцијата.


За да ја запрете функцијата допрете  и Крај или допрете  и одберете Готвење


со помош, одберете каков било вид храна и допрете на Крај.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.12 Топење

Оваа функција може да ја користите за топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. Може да ја користите функцијата само за една рингла истовремено.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Функции на површина за готвење > Топење од листата.
3. Допрете Почеток. Треба да ја одберете посакуваната рингла. Ако ринглат е веќе активна се појавува прозорец. Откажете ја претходно поставената поставка за да ја вклучите функцијата.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

За да ја запрете функцијата допрете го симболот за одбирање на ринглата и потоа допрете на Крај.

7.13 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење.

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Плочата за готвење е почетно поставена на Н5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот. Можете да ја поставите површината за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на Н1.



Ако ја смените брзината на вентилаторот на хаубата, стандардната врска со површината за готвење е исклучена. За да ја обновите врската, ИСКЛУЧЕТЕ ги и ВКЛУЧЕТЕ ги двата апарата повторно.

Режим	Автоматско светло	Вриење ¹⁾	Пржење ²⁾
Н0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
Н1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
Н2 ³⁾	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
Н4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
Н6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Менување на режими

Ако не сте задоволни со нивото на бука / брзина на вентилаторот, можете да ги смените рачно режимите.

1. Допрете . Одберете Нагодувања >Hob²Hood од листата.
2. Одберете го соодветниот режим.

За да излезете од Мени допрете го или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.

Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

7.14 Јазик


1. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Јазик од листата.
3. Одберете соодветен јазик од листата.


Ако изберете погрешен јазик, допрете . Се појавува листа. Одберете ја третата опција од горе, потоа претпоследната опција. Потоа, одберете ја втората опција. Скролајте надолу за да одберете соодветен јазик од листата. На крај, изберете ја опцијата од десната страна.

За да заминете Мени допрете го или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.15 Тонови на копчиња / Јачина на звучен сигнал

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитура или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка > Тоновни на копчиња / Јачина на звучен сигнал од листата.
3. Одберете ја соодветната опција.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

7.16 Осветленост на екранот

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 4 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 4 е за највисоко.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка > Осветленост на екранот од листата.
3. Одберете го соодветното ниво.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

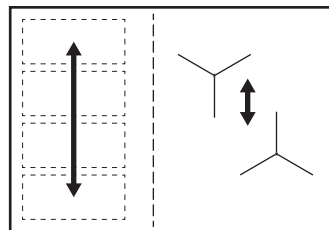
7.17 Управ. со енергијата

Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува

ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. 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 максимално електрично оптоварување од 3680 W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Максималната поставка за јачина е видлива на лизгачот. Само бројките во бело се активни.
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



8. ФЛЕКСИБИЛНИ ИНДУКТИВНИ РИНГЛИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 FlexiBridge

Деловите може да се комбинираат во две зони на готвење со различна големина, или во една голема област на готвење. Можете да одберете комбинација од 4 дела што зависи од големината на садот за готвење којшто сакате да го користите. Показателите за ринглите се менуваат

автоматски и ја покажуваат можната комбинација.

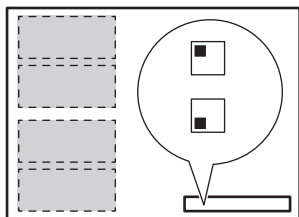
FlexiBridge Стандардниот е почетен режим којшто се активира автоматски кога ќе ја вклучите површината за готвење. Ринглите работат самостојно.

Допрете ја  за да менувате меѓу режимите FlexiBridge.

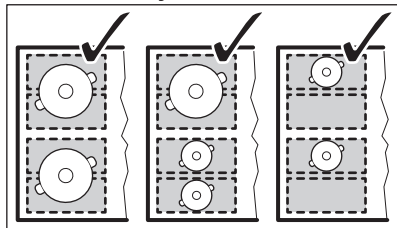
8.2 FlexiBridge Стандарден начин

Овој начин е активен кога ќе ја активирате површината за готвење. Ги поврзува областите во две различни рингли.

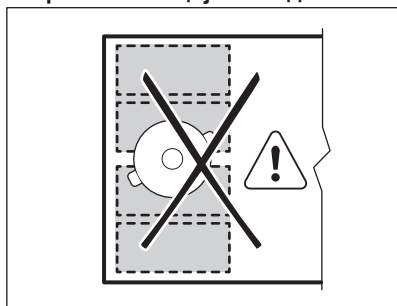
Можете да ја подесите јачината на топлината за секоја рингла посебно.




Точна позиција на садот за готвење:



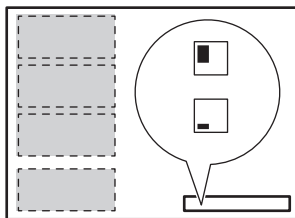
Погрешна позиција на садот за готвење:




8.3 FlexiBridge Режим Голем мост

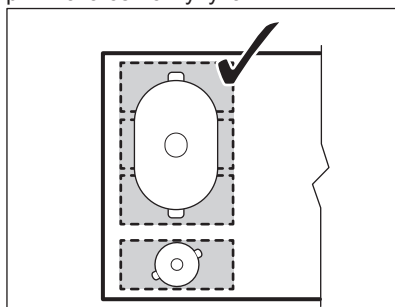
За да го активирате режимот притискајте на  се додека не го видите показното светло за точниот режим . Овој начин ги поврзува трите задни области во една рингла. Предната област не е поврзана и работи како посебна рингла. Можете да ја поставите поставката на топлината за

секоја рингла посебно.

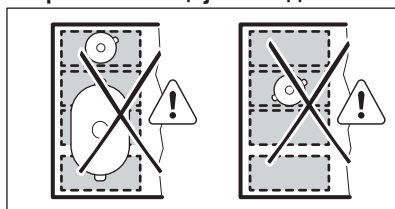


Точна позиција на садот за готвење:


За да го користите начинот мора да го ставите садот за готвење на трите поврзани области. Ако користите сад за готвење помал од двете области на екранот трепка  и после 1 минута ринглата се исклучува.

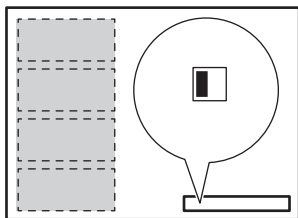


Погрешна позиција на садот за готвење:




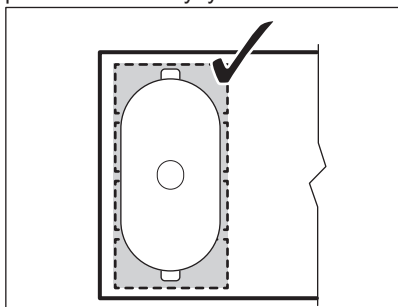
8.4 FlexiBridge Начин Максимален мост

За да го активирате режимот притискајте на  се додека не го видите показното светло за точниот режим . Овој начин ги поврзува сите области во една рингла.

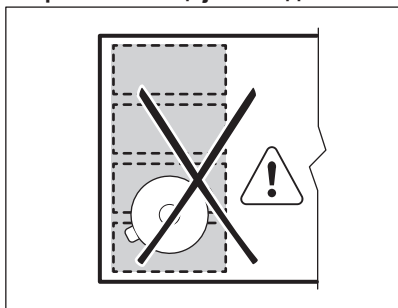


Точна позиција на садот за готвење:

За да го користите начинот мора да го ставите садот за готвење на четирите поврзани области. Ако користите сад за готвење помал од трите области на екранот се покажува  и после 1 минути ринглата се исклучува.



Погрешна позиција на садот за готвење:






8.5 PowerSlide

Оваа функција Ви овозможува да ја подесите температурата со тоа што ќе го ставите садот за готвење на различна позиција на индуктивната зона за готвење. Функцијата автоматски ги дели левите рингли во три области со различни јачини на готвење. Површината за готвење ја

детектира позицијата на садот за готвење и го прилагодува соодветно претходното поставеното ниво. Можете да го ставите тенџерето на предна, средна или задна позиција. Ако го ставите садот за готвење напред тогаш имате највисока јачина на топлина (ина пр. 9).. За да го намалите, тргнете го садот на средна (јачина на топлина - 5) или на задна позиција (јачина на топлина -1).



Користете само едно тенџере со минимум дијаметар на дно од 160 mm кога работите со оваа функција.

1. Еднаш допрете го .
2. Прегледајте го Мени > Функции на површина за готвење за да одберете функција од листата.
 - Ако некои од левите рингли кои работат се се појавува прозорец кој бара да потврдите дали сакате или не сакате да ги откажете претходно поставените поставки.
 - Символот  и символите за трите рингли со стандардни јачини на топлина се појавуваат на екранот. Може да ги смените стандардните поставки за јачина во согласност со Вашите потреби и поставката за јачина ќе биде зачувана за идна употреба.
3. Ставете го тенџерето на ринглата со посакуваната јачина на топлина. Ставете го садот за готвење во центарот на посакуваната рингла и проверете дали ги покривате соседните рингли. Се вклучуваат црвените показни светла. Функцијата не може да се вклучи освен ако не ги видите црвените показни светла. Ако сакате да ја смените поставката за јачина на топлина, кренете го садот за готвење и ставете го на различна рингла. Лизгањето на садот за готвење може да предизвика гребаници и губење на бојата на површината. За да ја исклучите функцијата допрете на , се појавува прозорец. Допрете го Крај за да ја исклучите функцијата. Може да ја исклучите функцијата од Мени.



Тргајте го тенџерето од време на време. Функцијата се исклучува после 10 минути неактивност.

9. ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како 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.

- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

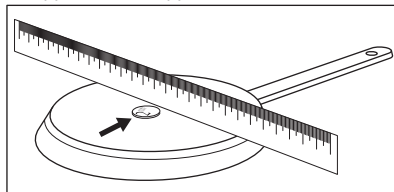


Видете во „Технички податоци“.

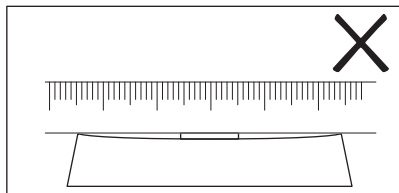
9.2 Правилни тави за Пржење функцијата

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавчето е правилно:

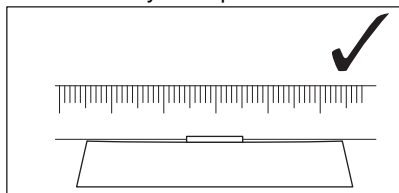
1. Ставете ја тавата наопaku.
2. Ставете ленир на дното на садот.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 Евро центи (или друга паричка со слична дебелина) помеѓу ленирот и дното на садот.



- a. Садот е несоодветен за користење ако можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



- b. Тавата е правилна за користење ако не можете да ставите паричка помеѓу лењирот и тавата.



9.3 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување, тенџерото е откриено

откако сте го ставиле на површината за готвење.

- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звучите се нормални и не се знак за неисправност.

9.4 Ќко Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

9.5 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
1 - 2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
2 - 3	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.

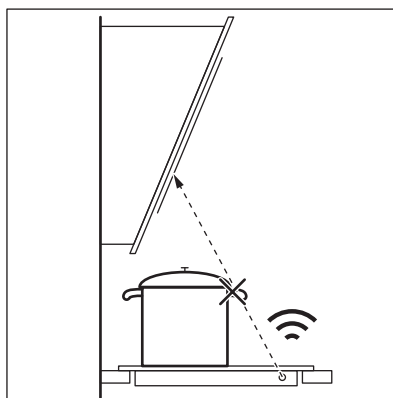
Поставки за подгревање	Употребите за да:	Време (мин)	Совети
3 - 4	Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
4 - 5	Гответе компири на пареа.	20 - 60	Употребите макс. ¼ л вода за 750 g компири.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Завртете на половина време.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Завртете на половина време.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

9.6 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на 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 е само пример.




Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood
За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите

АЕГ кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

10. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.



Испечатениот дел на флексибилната индукциска рингла може да стане нечист или да ја промени бојата од лизгањето на садовите. Можете да ја исчистите зоната на стандарден начин.

10.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со

шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.


- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Површината на плотната за готвење има хоризонтални засеци. Исчистете ја плочата за готвење со влажна крпа и малку детергент со бавно движење од лево на десно. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа од лево на десно.



11. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставувајте ја јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата рингла.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале режим H1.	Сменете го режим H2 со H6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.

Проблем	Можна причина	Решение
Нов ² Hood режимите Н1 - Н6 работат, но светлото е исклучено.	Можеби има проблем со светлото во светилката.	Контактирајте со овластен сервисен центар.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Ресетирајте ги сите функции во фабрички поставки. Одберете Ресетирај ги сите нагодувања од Мени. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. Поставете ги Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.
Флексибилната индуктивна рингла не го загрева садот за готвење.	Садот за готвење е поставен на погрешно место на флексибилната индуктивна рингла.	Ставете го садот за готвење на правилно место на флексибилната индуктивна рингла. Местото на садот за готвење зависи од вклучената функција или режим на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.
	Дијаметарот на дното на садот за готвење е неправилен за вклучената функција или режим на работа.	Употребете сад за готвење со дијаметар којшто е соодветен за вклучената функција или режим на работа. Ставете сад за готвење со дијаметар помал од 160 mm на еден дел од флексибилната индуктивна зона за готвење. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.
Ринглата се исклучува. Се појавува порака со предупредување која кажува дека ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Заклучување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува О - Х - А.	Блок. за безбедност на децата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.

Проблем	Можна причина	Решение
	FlexiBridge е во функција. Еден или повеќе делови од режимот на работа кој е во функција не се покриени со сатовите за готвење.	Ставете ги сатовите за готвење на точниот број делови на режимот на работа кој е во функција или променете го режимот на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.
	PowerSlide е во функција. Две тенцериња се ставени на флексибилната индуктивна рингла.	Употребете само едно тенцере. Видете во „Флексибилна индуктивна зона за готвење“.
 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.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Сатовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со правилно (рамно, магнетно) дно. Видете во „Помош и совети“.

11.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

12. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

12.1 Плочка со спецификации

Модел IAE84851FB
Тур 62 D4A 05 CA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 597 550 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во Германија
7.35 kW



12.2 Лиценца за софтвер

Софтверот вклучен во овој производ се состои од софтвер заштитен со авторски права, кој е лиценциран согласно BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете ја целосната копија на лиценцата во: Мени > Нагодувања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да го преземете оригиналниот код од софтверот со отворен код следејќи го линкот кој се наоѓа на веб-страницата на производот.

12.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин.]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Среден заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1800	2800	10	145 - 180
Флексибилна индуктивна рингла	2300	3200	10	минимум 100

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производ*

Идентификација на модел	IAE84851FB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на зони за готвење	2	
Број на области за готвење	1	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Среден заден Десен преден	21,0 cm 18,0 cm
Должина (L) и ширина (W) на зона за готвење	Лево	L 45,6 cm W 21,6 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Среден заден Десен преден	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на зона за готвење (EC electric cooking)	Лево	187,0 Wh / kg

* За Европска Унија според EU 66/2014. За Белорусија според STB 2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите


13.2 Штедење на енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.

- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

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.....	308
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	311
3. INSTALACJA.....	313
4. OPIS URZĄDZENIA.....	315
5. KRÓTKI PRZEWODNIK.....	316
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	317
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	317
8. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE.....	323
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	325
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	328
11. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	328
12. DANE TECHNICZNE.....	331
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	332
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	333

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu 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, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania 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.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, 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. WSKAZÓWKI 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 dołączonej 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 uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a

elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- 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 odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników 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.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
 - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
 - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
 - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
 - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- 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 używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- 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 tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku 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.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

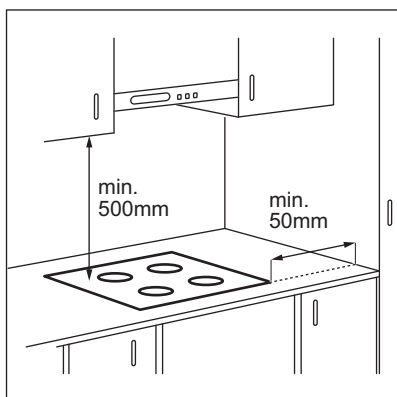
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

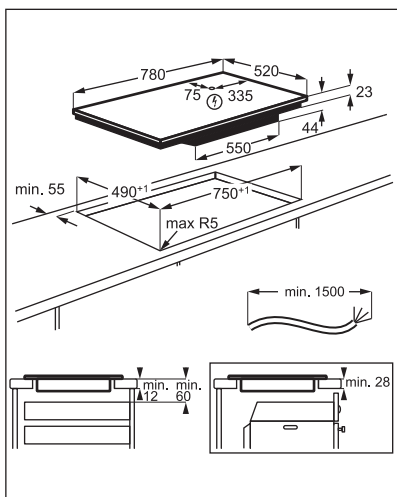
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



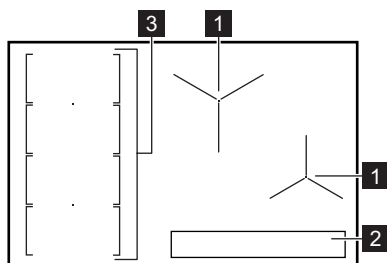
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



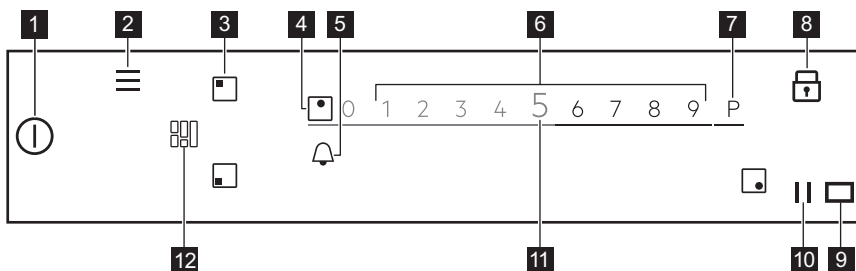
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania




- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania
- 3** Uniwersalne indukcyjne pole grzejne składa się z czterech części

4.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Komentarz
1	WŁ. / WYŁ. Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	Menu Otwieranie i zamykanie Menu.
3	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
4 -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
5	- Ustawianie funkcji zegara.
6 -	Suwak Regulacja mocy grzania.
7 P	PowerBoost Aby włączyć funkcję, należy:
8	Blokada Włączanie i wyłączenie funkcji.
9	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob [®] Hood. Nie należy go zakrywać.

Symbol	Komentarz
10	Pauza Włączanie i wyłączanie funkcji.
11 0 - 9	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
12 	FlexiBridge Przełączanie między trzema trybami funkcji.







5. KRÓTKI PRZEWODNIK

5.1 Korzystanie z wyświetlacza


- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żądaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć przed włączeniem funkcji.

- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.

Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Przejdźcie do poprzedniego/następnego poziomu Menu.
	Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączenie/wyłączenie opcji.
	Zamknięcie wyskakującego okienka.
	Anulowanie ustawienia.


5.2 Menu – struktura

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje. W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.

Menu


Gotowanie wspomaganie	
Funkcje płyty grzejnej	PowerSlide Roztopianie

Ustawienia	Blokada uruchomienia
	Stoper
	Hob [®] Hood
	H0 - wyłączone H1 - tylko oświetlenie H2 - niska prędkość wentylatora H3 - auto. went., niska prędk. H3 - auto. went., niska prędk. H4 - auto. went., średnia prędk. H5 - auto. went., wysoka prędk. H6 - auto. went., zwiększona moc
	Konfiguracja
	Gotowanie wspomagane Język Dźwięki przycisków Głośność sygnału Jasność wyświetlacza
	Serwis
	Tryb demonstracyjny Licencja Wyświetl. wer. oprogr. Historia alarmów Zresetuj wszystkie ustawienia

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wskazującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Po dotknięciu i przytrzymaniu niektórych opcji dostępnych w Menu pojawia się ich krótki

opis. Postępować zgodnie ze wskazówkami, aby poruszać się po Menu.

Po dotarciu na dół Menu należy przewinąć listę w górę i użyć < lub dotknąć , aby zamknąć Menu.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry:

Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.


Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

7.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Jeśli włączona jest funkcja Smażenie, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous Vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

7.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

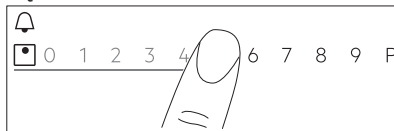
7.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żądaną moc grzania.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.



Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

7.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwi zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

1. Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.
2. Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

7.6 OptiHeat Control(3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

III / II / I Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki **III / II / I** pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących 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.

7.7 Timer



Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

2. Dotknąć symbolu pola.

3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć , aby włączyć funkcję.

Symbole zmieniają się na .

5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).

6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**. Ewentualnie

dotknąć po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór,

gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.

Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.



2. Dotknąć .



Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).

4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.


Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć  obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.



1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczynia z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć


 i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od 0. Aby wybrać opcję Pauza dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Pauza w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.


7.8 || Pauza

Ta funkcja przedstawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Dotknij , aby włączyć funkcję.

Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


Funkcja wyłącza się PowerBoost. Największe ustawienie mocy grzania włącza się ponownie po dotknięciu przycisku .

7.9 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.






Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

7.10 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.



Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć  lub .


7.11 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania. Można ją włączyć tylko dla jednego pola grzejnego po lewej stronie lub dla obu pól grzejnych po lewej stronie, jeśli działają w trybie łączonym.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane, a następnie wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana. Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.


- Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
 - Można ustawić funkcję zegara. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, można włączyć zegar.
 - Można zmienić domyślne ustawienie mocy grzania.
3. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko i uruchomić funkcję, należy dotknąć Ok. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć przed włączeniem funkcji.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i Stop lub dotknąć  i wybrać Gotowanie wspomagane, wybrać dowolny rodzaj potrawy i dotknąć Stop.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

7.12 Roztopianie

Funkcji tej można używać do roztopiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztopianie z listy.
3. Dotknąć Start.
Wybrać żądane pole grzejne.
Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.

7.13 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwia połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap reaguje na działanie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać tryb H1.



Jeśli użytkownik zmieni prędkość pracy wentylatora okapu, nastąpi wyłączenie domyślnego połączenia z płytą grzejną. Aby ponownie włączyć funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.


Zmiana trybów

Jeśli hałas jest zbyt duży lub prędkość wentylatora jest niezadowalająca, można przełączać tryby ręcznie.

1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia>Hob²Hood z listy.


2. Wybrać odpowiedni tryb.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.

Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia jego przypadkowe włączenie przez kolejne 30 sekund.


Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

7.14 Język

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.
3. Wybrać odpowiedni język z listy.


Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią


opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

7.15 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja> Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

7.16 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

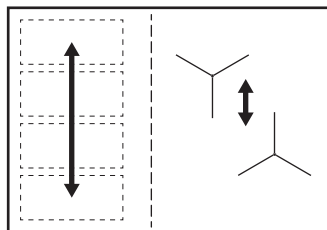
Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

7.17 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. 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. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych automatycznie zmniejszy się.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



8. UNIWERSALNE INDUKCYJNE POLE GRZEJNE


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 FlexiBridge

Obszar po lewej stronie można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Możliwy jest wybór różnych układów 4 sekcji zależnie od rozmiaru używanych naczyń. Wskaźniki pól grzejnych zmieniają się automatycznie, wskazując możliwą kombinację.

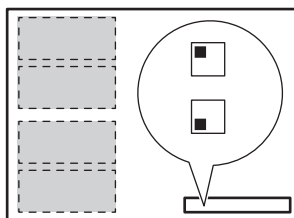
FlexiBridge Standard to tryb domyślny, który włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzejnej. Dwa pola grzejne działają niezależnie od siebie.

Dotykając , można przełączać tryby FlexiBridge.

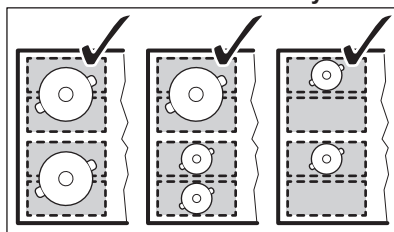
8.2 FlexiBridge Tryb standardowy

Ten tryb jest aktywny po włączeniu płyty grzejnej. Łączy sekcje w dwa oddzielne pola grzejne. Moc grzania można ustawić osobno

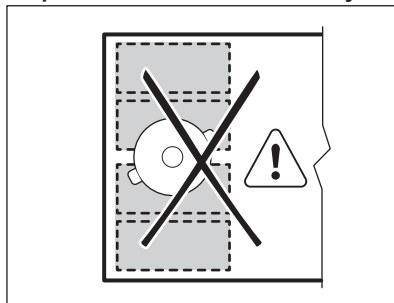
dla każdego pola grzejnego.




Prawidłowe ustawienie naczynia:

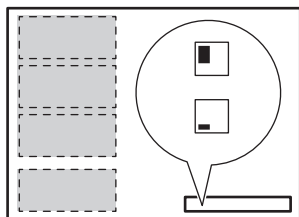


Nieprawidłowe ustawienie naczynia:




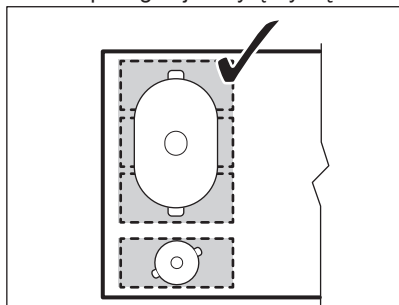
8.3 FlexiBridge Tryb Big Bridge

Aby włączyć tryb, należy dotykać , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu . Ten tryb łączy trzy tylne sekcje w jedno pole grzejne. Przednia sekcja nie jest połączona i działa jako osobne pole grzejne. Moc grzania można ustawić osobno dla każdego pola grzejnego.

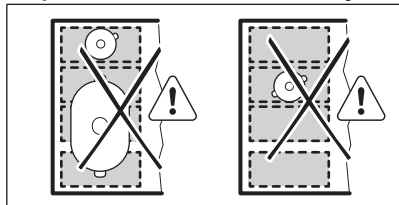


Prawidłowe ustawienie naczynia:


W tym trybie należy ustawić naczynie na trzech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż dwie sekcje, na wyświetlaczu zacznie migać  i po 1 minucie pole grzejne wyłączy się.



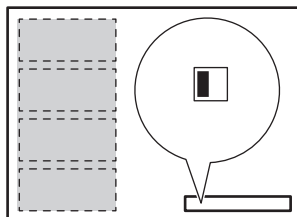
Nieprawidłowe ustawienie naczynia:




8.4 FlexiBridge Tryb Max Bridge

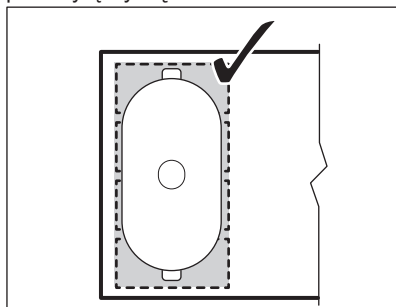
Aby włączyć tryb, należy dotykać , aż zaświeci się odpowiedni wskaźnik trybu . Ten

tryb łączy wszystkie sekcje w jedno pole grzejne.

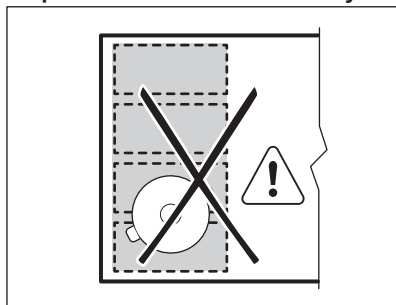


Prawidłowe ustawienie naczynia:

W tym trybie należy ustawić naczynie na czterech połączonych sekcjach. Jeśli naczynie jest mniejsze niż trzy sekcje, na wyświetlaczu pojawi się  i po 1 minucie pole wyłączy się.



Nieprawidłowe ustawienie naczynia:



8.5 PowerSlide

Funkcja umożliwia regulację temperatury poprzez przestawienie naczynia w inne miejsce indukcyjnej powierzchni gotowania. Funkcja automatycznie dzieli pola grzejne znajdujące się po lewej stronie na trzy

obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczyń i odpowiednio dostosowuje zaprogramowaną moc grzania. Naczynie można ustawić w położeniu przednim, środkowym lub tylnym. Gdy naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa (wartość 9). Aby ją zmniejszyć, należy przesunąć naczynie w środkowe (wartość 5) lub tylne położenie (wartość 1).



Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia, którego dno ma średnicę co najmniej 160 mm.

1. Dotknąć jednokrotnie
2. Przewinąć Menu > Funkcje płyty grzejnej, aby wybrać funkcję z listy.
 - Jeśli działa jedno z pól znajdujących się po lewej stronie, pojawi się wyskakujące okienko z pytaniem, czy anulować poprzednie ustawienia mocy grzania.
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol oraz symbole trzech pól z domyślnymi ustawieniami mocy grzania. Zależnie od potrzeb możliwa jest zmiana i zapisanie w pamięci urządzenia

domyślnego ustawienia mocy grzania w celu późniejszego użycia.

3. Umieścić naczynie na polu grzejnym z żądanym ustawieniem mocy grzania. Umieścić naczynie pośrodku wybranego pola grzejnego i upewnić się, że nie zakrywa sąsiadujących pól. Zaświecą się czerwone wskaźniki. Dopóki świecą się czerwone wskaźniki, nie można włączyć funkcji.

Aby zmienić położenie naczynia, należy unieść je i postawić na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć – pojawi się wyskakujące okienko. Dotknąć Stop, aby wyłączyć funkcję. Funkcję można również wyłączyć w Menu.



Od czasu do czasu należy przesunąć naczynie. Funkcja wyłącza się samoczynnie po 10 minutach bezczynności.

9. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.

- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesunąć na niej naczyń.

Material 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.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczyń. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja 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.

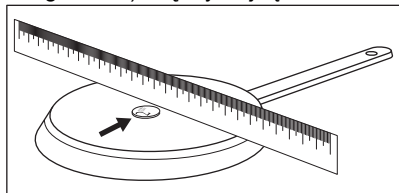


Patrz „Dane techniczne”.

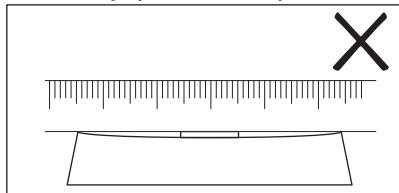
9.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

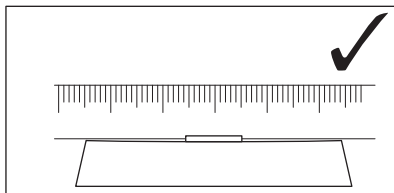
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



- a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



- b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli nie można umieścić monety między linijką a dnem naczynia.



9.3 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

9.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

9.5 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

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.

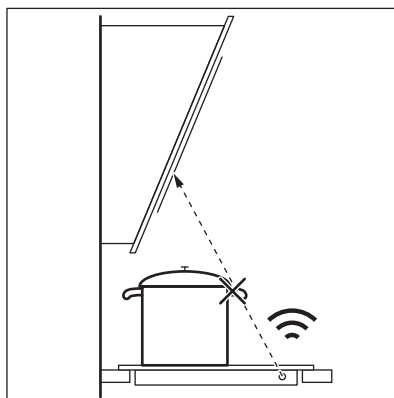
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.	10 - 40	Gotuj z założoną pokrywką.
2 - 3	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.
3 - 4	Warzywa, ryby, mięso na parze.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Ziemniaki na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

9.6 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.

Okap na rysunku jest tylko przykładowy.




Utrzymać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



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 posiadać .

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.



Nadruk na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym może ulec zabrudzeniu lub przebarwieniu na skutek przesuwania naczyń. Obszar można czyścić w standardowy sposób.

10.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

- zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.



11. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
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 resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Hob ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Funkcja Hob ² Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zacząć, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob ² Hood działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Zresetuj wszystkie ustawienia w Menu. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym.	Umieścić naczynie we właściwym położeniu na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym. Położenie naczynia zależy od włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia dla włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnego indukcyjnego pola grzejnego należy używać naczynia o średnicy mniejszej niż 160 mm. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Samoczynne wyłączenie wyłączy strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
	Działa funkcja FlexiBridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji ustawionego trybu funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.
	Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym znajdują się dwa naczynia.	Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	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.
Słyszalny jest ciągły sygnał dzwinkowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.

11.2 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. 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 broszurze gwarancyjnej.

12. DANE TECHNICZNE

12.1 Tabliczka znamionowa

Model IAE84851FB
 Typ 62 D4A 05 CA
 Indukcja 7.35 kW
 Nr seryjny.....
 AEG

Numer produktu 949 597 550 00
 220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz
 Wyprodukowano w Niemczech
 7.35 kW



12.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

12.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Środkowy tylny	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1800	2800	10	145 - 180
Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna	2300	3200	10	minimum 100

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie*

Dane identyfikacyjne modelu	IAE84851FB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba powierzchni grzejnych	1	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowy tylny Prawe przednie	21,0 cm 18,0 cm
Długość i szerokość powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 45,6 cm Szer. 21,6 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowy tylny Prawe przednie	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	187,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z normą EU 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności


13.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.

- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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.....	334
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	337
3. INSTALAREA.....	339
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	340
5. GHID RAPID	341
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	342
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	343
8. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE.....	348
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	350
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	353
11. DEPANAREA.....	353
12. DATE TEHNICE.....	356
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	357
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	357

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat 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 copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprțiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator,

și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.

- Utilizați doar accesoriile recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte

metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate

utilizării în alte aplicații și nu sunt 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

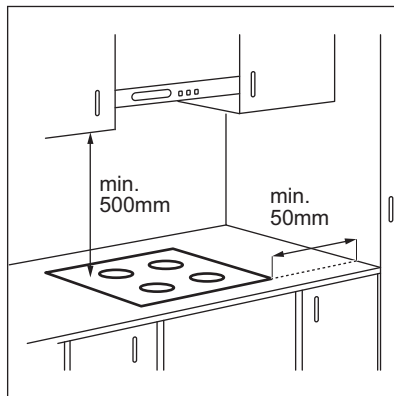
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

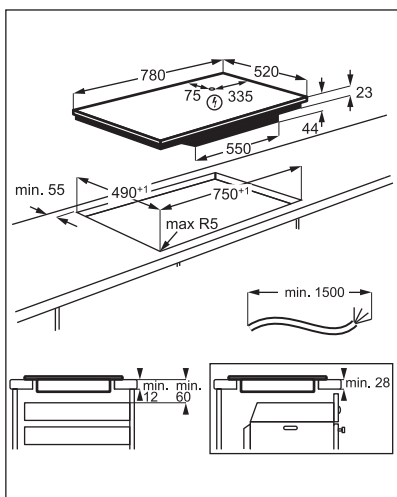
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

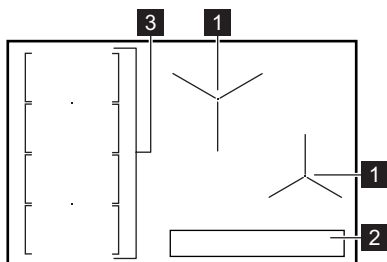


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



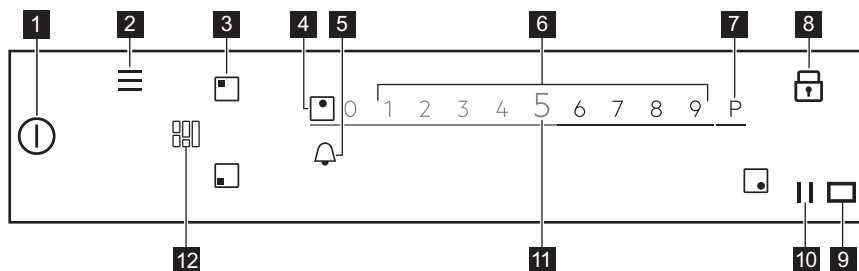
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire












- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă
- 3 Zonă flexibilă de gătit cu inducție alcătuită din patru secțiuni

4.2 Structura panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.


Simbol	Comentariu	
1		Pornit/Oprit Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2		Meniu Pentru a deschide și închide Meniu.
3		Selectarea zonei Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
4	-	Indicator zonă Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
5		- Pentru a seta funcțiile cronometru.
6	-	Glisor Reglați nivelul de căldură.
7		PowerBoost Pentru a activa funcția.
8		Blocare Pentru activarea și dezactivarea funcției.
9		- Fereastra comunicatorului cu semnal infraroșu Hob®Hood. Nu o acoperiți.
10		Pauză Pentru activarea și dezactivarea funcției.
11	0 - 9	- Pentru a afișa nivelul de căldură curent.
12		FlexiBridge Pentru a comuta între trei moduri ale funcției.

5. GHID RAPID





5.1 Utilizarea afișajului

- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din

nou. Toate simbolurile sunt afișate din nou.


- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați  înainte de a activa funcția.
- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj

-  Pentru confirmarea selecției sau setării.
-  Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.
-  Pentru a derula în sus / jos prin instrucțiunile de pe afișaj.
-  Pentru a activa / dezactiva opțiunile.

Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj

 Pentru a închide fereastra pop-up.

 Pentru anula o setare.

Meniu

Gătire asistată

Funcții plită PowerSlide
Topire




Setări Blocare acces copii

Temporizator

Hob²Hood H0 - Oprit
H1 - Doar lumină
H2 - Viteză ventilator redusă
H3 - Ventilator automat redus
H3 - Ventilator automat redus
H4 - Ventilator automat mediu
H5 - Ventilator automat ridicat
H6 - Ventilator automat accelerat


Configurare Gătire asistată
Limba
Tonul de la taste
Volum la apăsare pe taste
Luminozitate display



Service Modul Demo
Licență
Afișare versiune SW
Istoric alarme
Reseteaza setarile

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.
Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Atunci când atingeți și țineți apăsată unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o scurtă descriere. Urmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

5.2 Meniu structură

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru a activa unele funcții. Tabelul prezintă structura de bază Meniu.

Dacă vă aflați în partea de jos a Meniu derulați lista în sus și utilizați  sau atingeți  pentru a părăsi Meniu.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.


Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

7.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

i

Atunci când folosiți La tigaie, plita se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Sous-vide, plita se dezactivează după 4 ore.

7.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate. Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătire selectată, plita o detectează automat și glisorul respectiv apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei glisorului.

Atunci când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

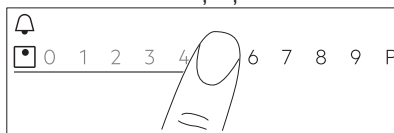
i

Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

7.4 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată. Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



De asemenea, puteți schimba nivelul de căldură în timpul gătitului. Atingeți simbolul de selectare a zonei de pe vizualizarea principală a panoului de comandă și mutați degetul spre stânga sau dreapta (pentru a reduce sau crește nivelul de căldură).

7.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție și depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glisați degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați nivelul de căldură.



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

7.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

AVERTISMENT!

III / II / I Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătit direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele III / II / I apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

7.7 Cronometru



Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătit.

1. Setăți mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonei.

3. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

4. Verificați pentru a activa funcția.

Simbolurile se schimbă în .

5. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și/sau minute).
6. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Atingeți pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de căldură la 0. Alternativ, atingeți din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.



Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează.

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.



1. Selectați orice zonă de gătit. Glisorul relevant apare pe afișaj.


2. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți OK pentru a confirma selecția.


De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.



Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Temporizator



Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătire. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.

1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Temporizator.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni/opri funcția.



Funcția nu se oprește atunci când ridicăți vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0**. Pentru Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătire atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.


7.8 Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile  și . Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Pentru activarea funcției atingeți .  se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția atingeți .


Funcția oprește PowerBoost. Nivelul maxim de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

7.9 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți .


Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.






Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

7.10 Blocare acces copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți  sau .

7.11 Gătire asistată



Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Acesta poate fi activat doar pentru zona de gătit stânga față sau pentru ambele zone din stânga când sunt făcute punte.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gătire asistată și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.

Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.

- Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
- Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
- Puteți modifica nivelul implicit de căldură.

3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți OK. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați înainte de a activa funcția.


Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gătire asistată, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

7.12 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start. Trebuie să selectați zona de gătit dorită. Dacă zona de gătit este deja activă, apare o fereastră pop-up. Revocați nivelul de căldură anterior pentru a activa funcția.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți  sau .

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

7.13 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita

cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina dacă selectați H1.



Dacă modificați viteza ventilatorului hoteli, conexiunea implicită cu plita se dezactivează. Pentru a reactiva funcția, **OPRIȚI** și **PORNIȚI** din nou ambele aparate.

Mod	Ilumina- re auto- mată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 ³⁾	Pornit	Viteza ventilato- rului 1	Viteza ventilato- rului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilato- rului 1
H4	Pornit	Viteza ventilato- rului 1	Viteza ventilato- rului 1
H5	Pornit	Viteza ventilato- rului 1	Viteza ventilato- rului 2
H6	Pornit	Viteza ventilato- rului 2	Viteza ventilato- rului 3


1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.


2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.


1. Atingeți .
Selectați Setări > Hob²Hood din listă.
2. Alegeți modul corespunzător.


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.


Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

7.14 Limba

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.


Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Apare o listă. Selectați a treia opțiune din partea de sus, apoi penultima opțiune. Apoi alegeți a doua opțiune. Derulați pentru a alege limba adecvată din listă. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.


Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.15 Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.


Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.
Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.16 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Luminozitate display din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.

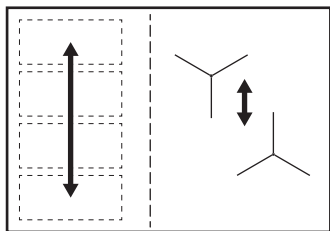
Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.
Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

7.17 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. 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 încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active numai cifrele cu alb.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



8. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE


⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 FlexiBridge

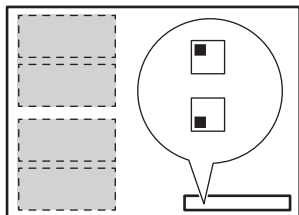
Zona din partea stângă poate fi combinată în două zone de gătit cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafață de gătit mare. Puteți alege o combinație de 4 secțiuni care depinde de dimensiunea vasului pe care doriți să-l folosiți. Indicatorii zonei de gătit se modifică automat și prezintă combinația posibilă.

FlexiBridge Standard este modul implicit care se activează automată atunci când activați plita. Două zone de gătit funcționează independent.

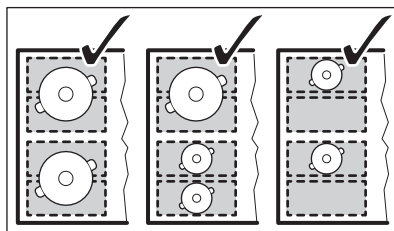
Atingeți  pentru a comuta între modurile FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Modul Standard

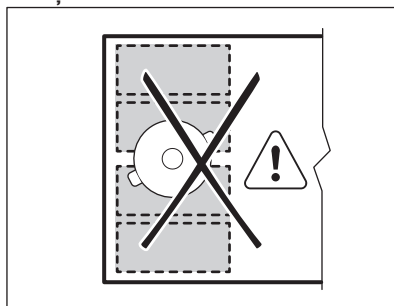
Acest mod este activ atunci când activați plita. Acesta conectează secțiunile în două zone de gătit separate. Puteți seta separat nivelul de căldură pentru fiecare zonă.




Poziții incorecte ale vaselor:



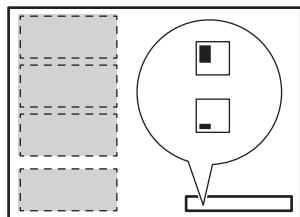
Poziții incorecte ale vaselor:



8.3 FlexiBridge Mod Punte mare

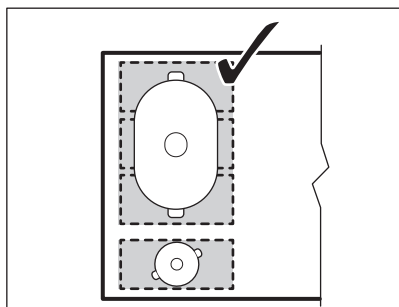
Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect. Acest mod conectează trei secțiuni posterioare într-o singură zonă de gătit. Secțiunea frontală nu este conectată și funcționează ca o zonă de gătit separată. Puteți seta separat nivelul de

căldură pentru fiecare zonă.

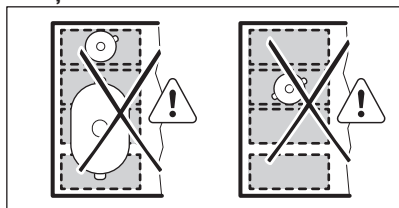


Poziția corectă a vasului:


Pentru a utiliza acest mod trebuie să puneți vasul pe cele trei secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât două secțiuni, ■ clipește pe afișaj și după 1 minut zona se dezactivează.

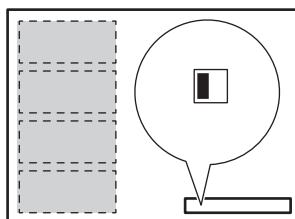


Poziții incorecte ale vaselor:



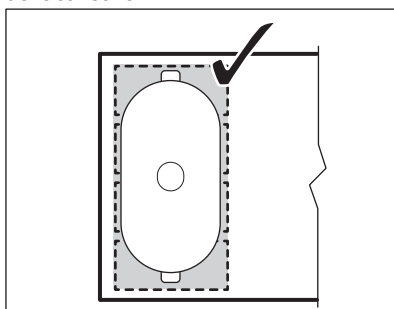
8.4 FlexiBridge Modul Punte maximă

Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect. Acest mod conectează toate secțiunile într-o singură zonă de gătit.

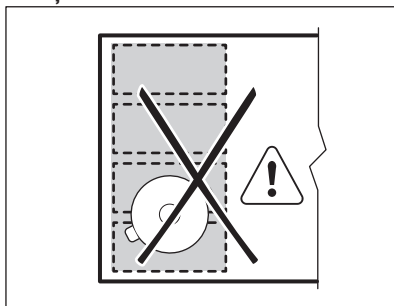


Poziția corectă a vasului:

Pentru a utiliza acest mod trebuie să puneți vasul pe cele patru secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât trei secțiuni, afișajul indică ■ și după 1 minut zona se dezactivează.



Poziții incorecte ale vaselor:



8.5 PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție. Această funcție împarte automat zonele de gătit din stânga în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat în conformitate. Puteți pune vasul în față, la

mijloc sau în spate. Dacă puneți vasul în față, aveți la dispoziție nivelul maxim de căldură (adică 9). Pentru a-l reduce, mutați vasul în mijloc (nivel de căldură - 5) sau în spate (nivel de căldură - 1).



Folosiți doar un singur vas cu diametrul minim al bazei de 160 mm atunci când operați funcția.

1. Atingeți o dată.
2. Derulați Meniu > Funcții plită pentru a selecta funcția din listă.
 - Dacă oricare dintre zonele din stânga funcționează, apare o fereastră pop-up care vă cere să confirmați dacă doriți să anulați nivelul de căldură anterior.
 - Apare pe afișaj simbolul și simbolurile celor trei zone cu nivelul de căldură implicit.Puteți modifica nivelul de căldură implicit în funcție de nevoile dvs., iar nivelul de

căldură va fi salvat pentru utilizarea ulterioară.

3. Puneți vasul pe zona de gătit cu nivelul de căldură dorit.

Puneți vasul în centrul zonei dorite și asigurați-vă că nu acoperiți zonele învecinate. Indicatorii roșii se aprind. Dacă nu vedeți indicatorii roșii, funcția nu poate fi activată.

Dacă doriți să modificați poziția vasului, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți , apare o fereastră pop-up. Pentru dezactivarea funcției atingeți Stop. De asemenea, puteți dezactiva funcția de la Meniu.



Mutați vasul din când în când. Funcția se dezactivează după 10 minute de inactivitate.

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta

funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

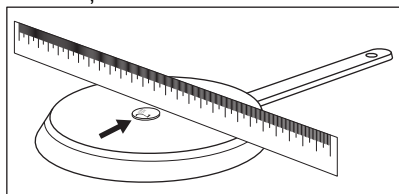


Consultați „Date tehnice”.

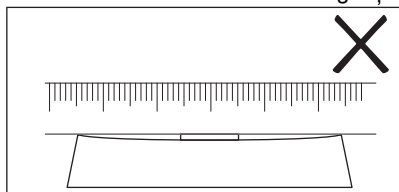
9.2 Cratițe adecvate pentru funcția La tigeaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

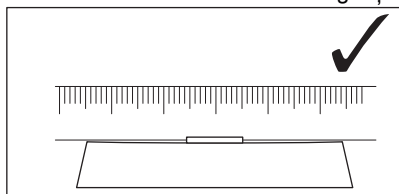
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



9.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

9.4 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

9.5 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.

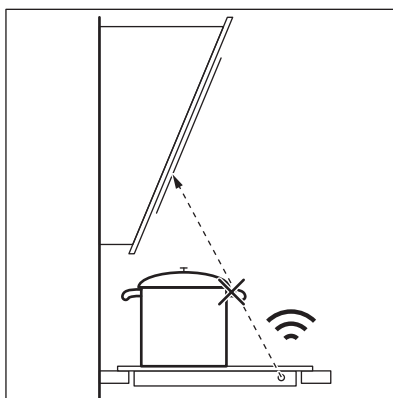
Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Gătire la abur legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

9.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hoteli de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hoteli.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.




Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică,

consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul .

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.



Imprimeul de pe zona flexibilă de gătit cu inducție se poate murdări sau poate să-și modifice culoarea datorită frecării de vase. Puteți curăța zona folosind metoda standard.

10.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin

zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

11. DEPANAREA







AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat modul H1.	Schimbați modul la H2 - H6 sau așteptați să pornească modul automat.
Modurile Hob ² Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este setată limba greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările inițiale. Selectați Reseteaza setarile din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. Setati Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.
Zona flexibilă de gătire cu inducție nu încălzește vasul.	Vasul este într-o poziție incorectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție.	Puneți vasul în poziția corectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
	Diametrul bazei vasului este incorect pentru funcția activată sau pentru modul funcției.	Folosiți vase cu diametrul adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Folosiți vase cu un diametru mai mic de 160 mm pe o singură secțiune a zonei flexibile de gătire cu inducție. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
O zonă de gătire se dezactivează. Se aprinde un mesaj de avertizare care spune că zona de gătire se va opri.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare O - X - A.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
	FlexiBridge funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modului funcției active nu sunt acoperite de vas.	Puneți vasul pe numărul corect de secțiuni ale modului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe zona flexibilă de gătire prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați „Zona flexibilă de gătit cu inducție”.
 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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosiți vase cu fundul corect (plat, magnetic). Consultați „Informații și sfaturi”.

11.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

12. DATE TEHNICE

12.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IAE84851FB
 Tip 62 D4A 05 CA
 Inducție 7.35 kW
 Nr. ser.....
 AEG

PNC 949 597 550 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricat în Germania
 7.35 kW



12.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

12.3 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametrul vasului [mm]
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1800	2800	10	145 - 180
Suprafață flexibilă de gătire prin inducție	2300	3200	10	minim 100

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs*

Identificarea modelului	IAE84851FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	2	
Numărul suprafețelor de gătire	1	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Mijloc spate Dreapta față	21,0 cm 18,0 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Stânga	L 45,6 cm W 21,6 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Mijloc spate Dreapta față	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	187,0 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	185,7 Wh / kg	

* Pentru Uniunea Europeană conform cu EU 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


13.2 Economisirea energiei


Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	358
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	361
3. УСТАНОВКА.....	364
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	365
5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО	366
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	367
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	368
8. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ	374
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	376
10. УХОД И ЧИСТКА.....	379
11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	380
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	383
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	384
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	384

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- 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 жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключательные устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае

необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.

- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель

электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности.

Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

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

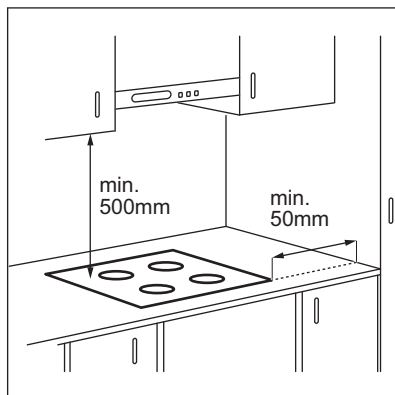
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

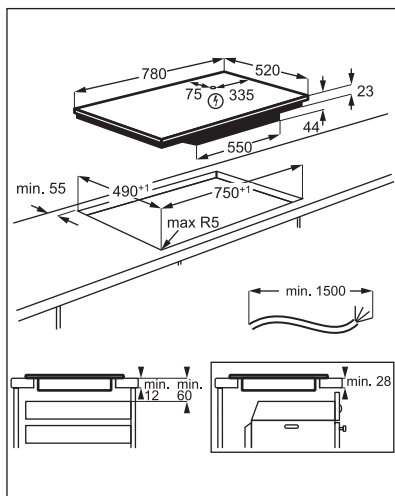
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

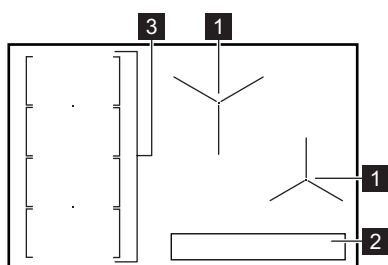


Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



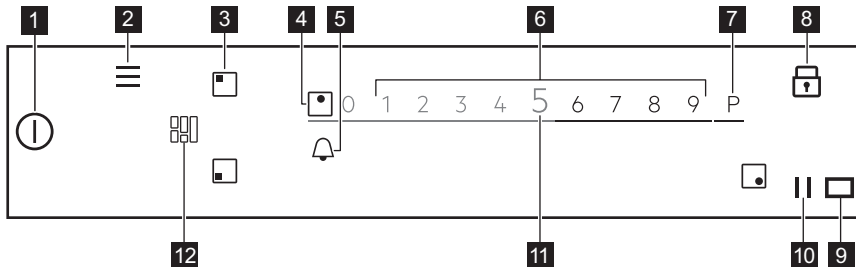
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности






- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления
- 3** Индукционная конфорка «произвольных размеров», состоящая из четырех секций

4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.


Символ	Комментарий	
1	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	Меню	Открытие и закрытие меню Меню.
3	Выбор конфорки	Выбор слайдера для требуемой конфорки.
4 -	Индикация конфорки	Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
5	-	Установка функций таймера.

Символ	Комментарий		
6	-	Ползунок	Изменение уровня нагрева.
7	P	PowerBoost	Включение функции.
8		Блокир. кнопок	Включение и выключение функций.
9		-	Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob ² Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
10		Пауза	Включение и выключение функций.
11	0 - 9	-	Отображение текущего значения уровня нагрева.
12		FlexiBridge	Переключение между тремя режимами функции.








5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

5.1 Использование дисплея


- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся

- окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок  перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

Навигация по дисплею: полезные символы


	Подтверждение выбора или параметра настройки.
	Возврат на один уровень в Меню.
	Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.
	
	Включение или выключение опций.
	Закрывание всплывающего окна.
	Отмена настройки.

5.2 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь . Таблица отображает основную структуру Меню.


Меню

Помощь в Приготовлении	
Функции варочной поверхности	PowerSlide Растапливание
Настройки	Защита детей
	Секундомер
Hob [®] Hood	H0 — Выкл H1 — Только освещение H2 — Низкая скорость вентилятора H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H4 — Вент: автовыбор средн. скор. H5 — Вент: автовыбор выс. скор. H6 — Вент: автовыбор повыш. скор.
Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопок Громкость сигнала Яркость дисплея
Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Если нажать и удерживать в Меню ряд доступных опций, отображается короткое

описание. Для удобства навигации в Меню воспользуйтесь подсказками.

Если вы находитесь внизу Меню, прокрутите список вверх. Для выхода из < коснитесь  или Меню.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо

установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.


Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

7.2 Автоматическое отключение.

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час



При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

7.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорки варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».



Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

7.4 Уровень нагрева

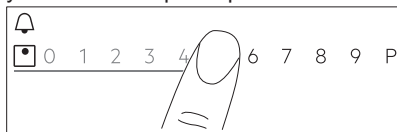
1. Включите варочную поверхность.

- Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

- Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

7.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

- Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
- Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

7.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

III / II / I Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы III / II / I. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

7.7 Таймер



Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.



- Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
- Коснитесь символа конфорки.
- Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
- Проверьте и включите функцию.


Символы изменятся на .

- Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.


Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь  слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.



Таймер


Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь . На дисплее появится меню таймера.
3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.
4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.


Выбор также можно отменить касанием **X**.



Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Секундомер



Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы плиты конфорки.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.



Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления, коснитесь  и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

7.8 Пауза


Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование только символов  и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию. Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь .



Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .

7.9 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это

предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.


Для включения функции нажмите на .
Для выключения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.




При выключении варочной панели выключается и эта функция.

7.10 Защита детей


Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.11 Помощь в Приготовлении



Данная функция подбирает температуру для продуктов различных типов и поддерживает ее в ходе приготовления. Она доступна только для передней левой конфорки или для обеих левых конфорок, если они находятся в режиме «Бридж».


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Вызовите Помощь в Приготовлении и выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
 - Можно коснуться ОК в открывшемся окне и выбрать настройки по умолчанию.
 - Имеется возможность установки функции таймера. Когда посуда

достигнет требуемой температуры, можно запустить таймер.

- Уровень нагрева по умолчанию можно изменить.


3. Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Для того чтобы закрыть окно и запустить функцию коснитесь ОК. Для того чтобы навсегда отменить появление окна, поставьте флажок перед включением функции.


Для выключения функции коснитесь  и Останов, или коснитесь , выберите Помощь в Приготовлении, затем выберите любой тип продуктов и коснитесь Останов.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.12 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт. Необходимо выбрать требуемую конфорку. Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

7.13 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: Н1.



При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обеих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

Ре-жим	Авто-мати-че-ское зажи-гание	Варка ¹⁾	Жарение ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 1

Ре-жим	Авто-мати-че-ское зажи-гание	Варка ¹⁾	Жарение ²⁾
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вен-тилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вен-тилятора 2	Скорость вен-тилятора 3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.


Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Коснитесь .

Выберите в списке Настройки > Hob²Hood .


2. Выберите соответствующий режим.


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7.14 Выбрать Язык


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык. В случае неверного выбора языка


коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.15 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка> Тоны Кнопок / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.


7.16 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.

2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

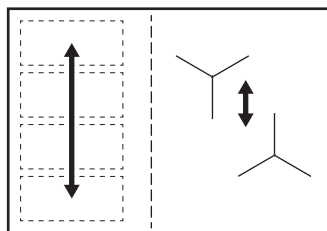
Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.17 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень 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 составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активны только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



8. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ


⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 FlexiBridge

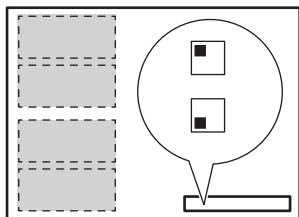
Область слева можно объединить в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку. Можно выбрать сочетание четырех секций в зависимости от посуды, которую предстоит использовать. При этом индикаторы конфорок автоматически меняются, отображая возможное сочетание.

FlexiBridge Стандартный режим является режимом по умолчанию; он автоматически выбирается при включении варочной поверхности. Две конфорки работают независимо друг от друга.

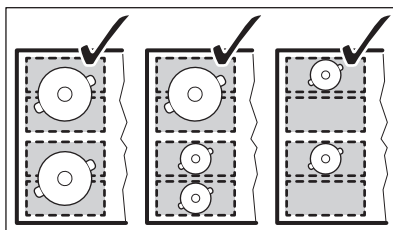
Для чередования режимов FlexiBridge коснитесь .

8.2 FlexiBridge Стандартный режим

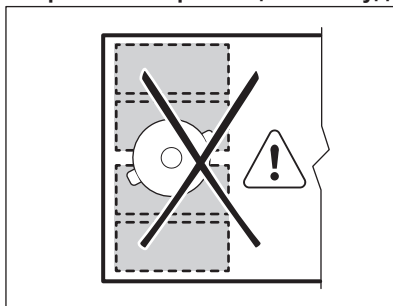
Данный режим включается автоматически при включении варочной поверхности. Он объединяет секции двух отдельных конфорок. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно.




Правильное размещение посуды:

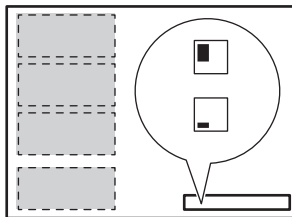


Неправильное размещение посуды:




8.3 FlexiBridge Режим Big Bridge

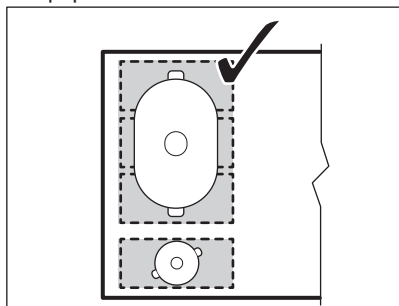
Для включения режима касайтесь  до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный режим объединяет три задние секции в одну конфорку. Передняя секция остается необъединенной и работает как отдельная конфорка. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно.



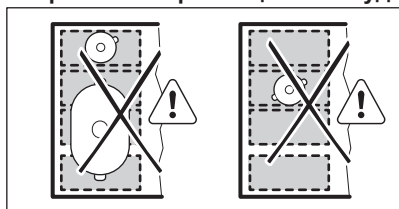
Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на три объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает


меньше двух секций, на дисплее отображается , и через 1 минуты конфорка отключается.

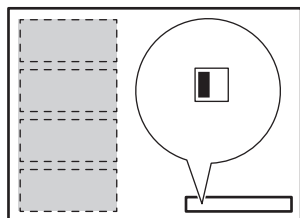


Неправильное размещение посуды:




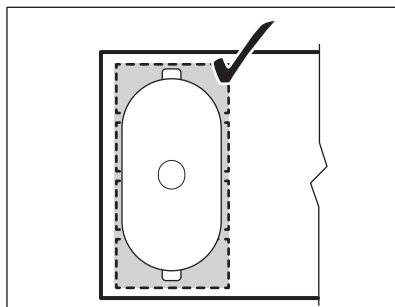
8.4 FlexiBridge Режим Max Bridge

Для включения режима касайтесь  до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный режим объединяет все секции в одну конфорку.

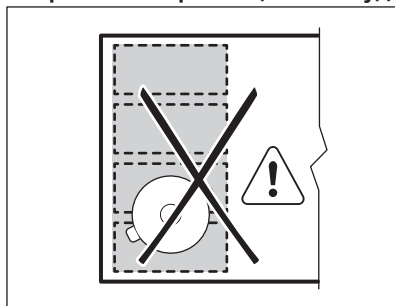


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на четыре объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше трех секций, на дисплее отображается , и через 1 минуты конфорка отключается.



Неправильное размещение посуды:



8.5 PowerSlide


Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной варочной поверхности. Функция автоматически делит расположенные слева конфорки на три области с различными уровнями нагрева. Варочная поверхность определяет положение кухонной посуды и соответствующим образом подбирает заранее заданный уровень мощности. Посуду можно ставить на переднюю, среднюю или заднюю зону. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальный уровень нагрева (напр. 9). Для его снижения передвиньте посуду в среднее (уровень нагрева 5) или заднее положение (уровень нагрева 1).



Используйте с данной функцией только одну кастрюлю, диаметр дна которой составляют не менее 160 мм.

1. Коснитесь  один раз.


2. Прокрутите Меню > Функции варочной поверхности и выберите из списка данную функцию.

- Если работает одна из конфорок слева, откроется новое окно с запросом на подтверждение или отмену предыдущих уровней нагрева.
- На дисплее отобразится символ , а также символы трех конфорок с уровнями нагрева, заданными по умолчанию.

Значения нагрева по умолчанию можно изменять согласно вашим needs; уровни нагрева будут сохранены для использования в будущем.

3. Поставьте посуду на конфорку с требуемым уровнем нагрева. Поставьте посуду на центр требуемой конфорки и убедитесь, что она не

накрывает соседние конфорки. Загорятся красные индикаторы. Функция будет доступна только если горят красные индикаторы. Если необходимо изменить положение посуды, поднимите ее и поместите на другую конфорку. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

Для выключения функции коснитесь ; высветится новое окно. Для выключения функции нажмите на Останов. Данную функцию также можно выключить из Меню.



Время от времени перемещайте посуду. Функция выключается через 10 минут простоя.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с

надлежащей маркировкой производителя).

- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во

время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

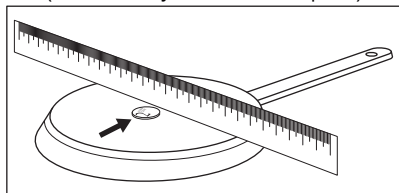


См. «Технические данные».

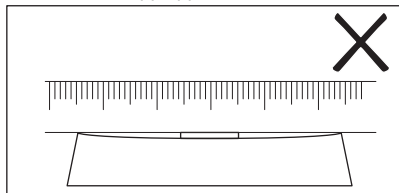
9.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

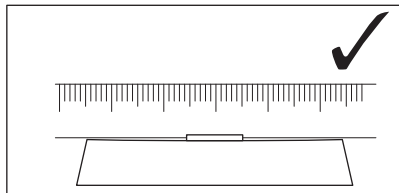
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



9.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

9.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

9.5 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

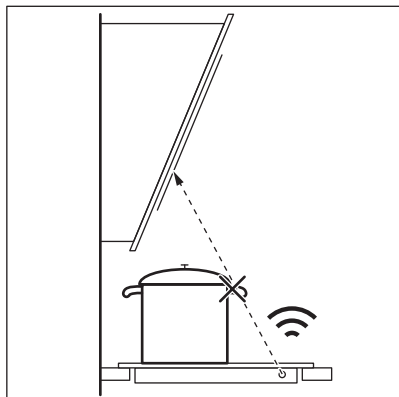
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ-ходимо-сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объ-емов пицци, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, пень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ-ходимо-сти	Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

9.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.




Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

10. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.



Надписи на индукционной конфорке с подстраивающимся размером могут загрязниться или изменить цвет из-за скользящей по ним кухонной посуды. Эту зону можно очистить обычным способом.

10.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую

поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим


количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кнопки расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
	Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Не работает Hob ² Hood.	Панель управления закрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob ² Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Н1.	Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Н1–Н6 системы Hob ² Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Индукционная конфорка с подстраиваемым размером не нагревает посуду.	Посуда неправильно расположена в зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды.	Размещайте посуду в нужном положении на индукционной конфорке с подстраиваемым размером. Положение посуды зависит от выбранной функции или режима. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
	Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму.	Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. При использовании кухонной посуды диаметром менее 160 мм используйте отдельную секцию зоны приготовления с автоматическим распознаванием посуды. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «O - X - A».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
	Работает FlexiBridge. Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму.	Закройте посудой нужное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
	Работает PowerSlide. На конфорке с подстраиваемым размером расположены две кастрюли.	Используйте только одну кастрюлю. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».

11.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора

техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не

истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

12.1 Табличка с техническими данными

Модель IAE84851FB
Тип 62 D4A 05 CA
Индукция 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 550 00
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
Изготовлено в Германии
7.35 кВт



12.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

12.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1800	2800	10	145 - 180
Зона нагрева с автоматическим распознаванием посуды	2300	3200	10	минимум 100

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Технические данные*

Модель	IAE84851FB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	2	
Количество рабочих участков	1	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Задняя средняя	21 см
	Правая передняя	18 см
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны	Левая	L 45,6 см W 21,6 см
	Задняя средняя	189,1 Вт·ч/кг
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Правая передняя	178,3 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking)	Левая	187 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	185,7 Вт·ч/кг	

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.


EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик


13.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого

электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Прибор следует доставить в место
раздельного накопления и сбора отходов
потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для
последующей утилизации.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	386
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	388
3. INŠTALÁCIA.....	391
4. POPIS VÝROBKU.....	392
5. RÝCHLY SPRIEVODCA.....	393
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	394
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	394
8. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ.....	400
9. TIPY A RADY.....	402
10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	405
11. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	405
12. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	408
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	409
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	409

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **VÝŠTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli 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 kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak

sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.

- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť 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.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

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 štítek s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

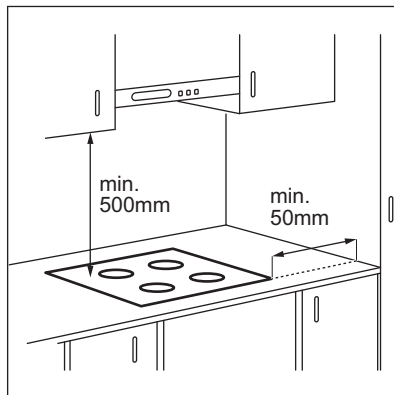
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

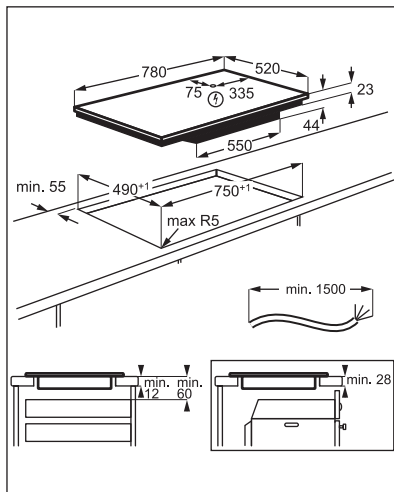
- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.




Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



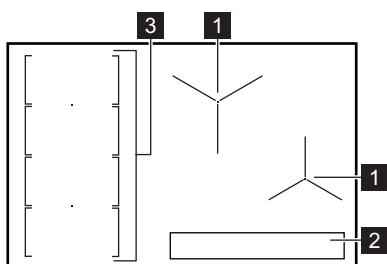
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

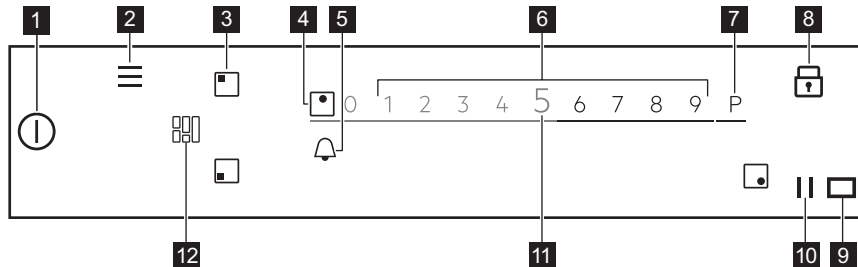
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy










- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel
- 3** Flexibilná indukčná varná oblasť pozostáva zo štyroch častí

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.


Symbol	Komentár	
1 	Zap./Vyp.	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2 	Ponuka	Otvorenie a zatvorenie časti Ponuka.
3 	Výber zóny	Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu.
4 -	Ukazovateľ zóny	Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny.
5 	-	Na nastavenie funkcií časovača.

Symbol	Komentár
6 -	Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa.
7 P	PowerBoost Zapnutie funkcie.
8 	Blokovanie Aktivácia a deaktivácia funkcie.
9 	- Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob ² Hood. Neprikrývajte.
10	Prestávka Aktivácia a deaktivácia funkcie.
11 0 - 9	- Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa.
12 	FlexiBridge Prepínanie medzi tromi režimami funkcie.

5. RÝCHLY SPRIEVODCA







5.1 Používanie displeja

- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.
- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použijete rýchly pohyb alebo potiahnete prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykom príslušných symbolov.
- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé


vypnutie automaticky otváraného okna natrvalo začiarňte  než zapnete funkciu.

- Najprv zvolíte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
	Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka.
	Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji.
	
	Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií.
	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
	Výber nastavenia.




5.2 Ponuka štruktúra

Ak chcete otvoriť a zmeniť nastavenia varného panela alebo zapnúť niektoré funkcie, dotknite sa . Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.

Ponuka



Sprievodca pečením

Funkcie varného panela	PowerSlide Roztopenie
Nastavenia	Detská poistka
	Stopky
	Hob ² Hood
Nastavenie	Sprievodca pečením Jazyk Tóny tlačidiel Hlasitosť zvuk. signalizácie Jas displeja
Servis	Režim Demo Licencia Zobrazíť verziu softvéru História upozornení Obnoviť nastavenia

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

Keď sa dotknete a podržíte niektoré z voliteľných funkcií dostupné v Ponuka,

zobrazí sa krátky popis. Postupujte podľa pokynov, aby ste mohli jednoducho navigovať v Ponuka.

Ak ste dole Ponuka, posúvajte sa v zozname nahor a použite  alebo sa dotknite , aby ste opustili Ponuka.

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.


Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

7.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodine



Keď použijete Piecť na panvici, varný panel sa vypne po 1,5 hodine. Pri Sous-vide sa varný panel vypne po 4 hodinách.

7.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď položíte hrniec na zvolenú varnú zónu, hrniec ju automaticky rozpozná a na displeji sa zobrazí príslušný posúvač. Posúvač je viditeľný 8 sekúnd, potom sa displej vráti do hlavného náhľadu. Na rýchlejšie zatvorenie posúvača klepnite na obrazovku mimo oblasti posúvača.

Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.



Uistite sa, že je hrniec vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy. Veľkosť hrnca skontrolujte v časti „Technické údaje“.

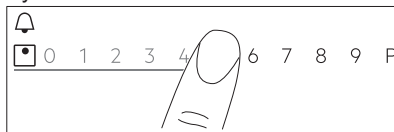
7.4 Varný stupeň

1. Zapnite varný panel.
2. Varnú nádobu položte na zvolenú varnú zónu.

Posuvný ovládač pre zvolený varný stupeň sa zobrazí na displeji a je aktívny 8 sekúnd.

3. Nastavte želaný varný stupeň dotykcom alebo posunom prsta.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.



Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu zóny na hlavnom náhľade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).

7.5 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.
2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

7.6 OptiHeat Control(3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

III / II / I Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, existuje riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele III / II / I sa zobrazujú, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.


Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

7.7 Časovač

Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .



Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

4. Funkciu zapnete začiarknutím .


Symbol sa zmení na  .

5. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a/ alebo minúty).
6. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Alternatívne sa na vypnutie

funkcie dotknite  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** vedľa a potvrdte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.



2. Dotknite sa .


Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a minúty).

4. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.


Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolíte **X**.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .



Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** a potvrdte, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Stopky

Funkcia automaticky začne odpočítavanie po zapnutí varnej zóny. Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.



1. Dotknite sa tlačidla . Zobrazí sa Ponuka.
2. Posúvajte sa v časti Ponuka a vyberte položky Nastavenia > Stopky.

3. Dotykom spínača funkciu zapnete/ vypnete.


Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa nepreruší. Ak chcete funkciu obnoviť a manuálne ju znova spustiť, dotknite sa tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberte položku Obnoviť. Funkcia začne počítať od 0. Prestávka funkcie počas jedného varenia sa aktivuje tak, že sa dotknete tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberiete položku Prestávka. Ak chcete pokračovať v počítaní, vyberte položku Štart.



7.8 Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a . Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla .



 sa rozsvieti. Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla .

Funkcia zastaví funkciu PowerBoost. Keď sa znova dotknete tlačidla , znova sa aktivuje najvyšší varný stupeň.

7.9 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.


Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy.






Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

7.10 Detská poistka



Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.



1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Detská poistka zo zoznamu.
3. Zapnite vypínač a dotknite sa písmen A-O-X v abecednom poradí, aby ste zapli funkciu. Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.




Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.11 Sprievodca pečením

Táto funkcia prispôsobí teplotu rôznym typom jedla a zachová ju počas varenia. Je možné ju aktivovať iba pre ľavú prednú varnú zónu alebo obe zóny vľavo počas funkcie premostenia.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zvoľte Sprievodca pečením a vyberte zo zoznamu typ jedla, ktorý chcete pripraviť. Pre každý typ jedla je k dispozícii niekoľko voliteľných funkcií. Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.
 - Môžete sa dotknúť Ok na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
 - Môžete nastaviť funkciu časomera. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, môžete aktivovať časovač.
 - Môžete zmeniť predvolený varný stupeň.
3. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Na zatvorenie okna a spustenie funkcie sa dotknite Ok. Na vypnutie okna natrvalo začiarňte  než zapnete funkciu.

Na vypnutie funkcie sa dotknite  a Zastaviť alebo sa dotknite  a vyberte Sprievodca pečením, zvoľte nejaký typ jedla a dotknite sa Zastaviť.


Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.12 Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na topenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla. Túto funkciu môžete použiť naraz iba pre jednu varnú zónu.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zo zoznamu zvolíte Funkcie varného panela > Roztopenie.
3. Dotknite sa Štart.
Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.

Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbaľovacie okno. Funkciu aktivujete zrušením predchádzajúceho varného stupňa.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite < alebo >.

Na zastavenie funkcie sa dotknite symbolu výberu zóny a potom sa dotknite Zastaviť.

7.13 Hob²Hood

Je to dodatočná automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho hrnca na varnom paneli.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Ak chcete automatické ovládanie funkcie, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otáčate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora. Varný panel môžete zvolením H1 nastaviť tak, aby aktivoval iba osvetlenie.



Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, deaktivuje sa predvolené pripojenie k varnému panelu. Funkciu znova aktivujete VYPNUTÍM a ZAPNUTÍM oboch spotrebičov.

Re-žim	Auto-matic-ké osve-tenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 ³⁾	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť venti-látora 1
H4	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 1
H5	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 2
H6	Zap.	Rýchlosť venti-látora 2	Rýchlosť venti-látora 3


1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.


2) Varný panel zaregistruje proces smaženia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena režimov

Ak nie ste spokojní s úrovňou hlučnosti/ rýchlosťou ventilátora, môžete prepnúť režim manuálne.

1. Dotknite sa .
Vyberte Nastavenia>Hob²Hood zo zoznamu.
2. Vyberte vhodný režim.


Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.


Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni




náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

7.14 Jazyk


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.
3. Vyberte vhodný jazyk.




Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa . Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvolíte položku vpravo.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.15 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie

Môžete vybrať aký typ zvuku vydá váš varný panel alebo úplne vypnúť zvuky. Môžete si vybrať medzi kliknutím (predvolene) alebo pípnutím.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú voliteľnú funkciu.




Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.16 Jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja.

K dispozícii sú 4 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 4 je najvyššia.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú úroveň.

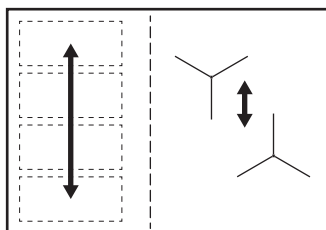
Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

7.17 Riadenie výkonu

Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. 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 maximálne výkonové zaťaženie 3 680 W. Ak varný panel dosiahne limit maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon varných zón sa automaticky zníži.
- Maximálny varný stupeň je viditeľný na posúvači. Sú aktívne iba číslice zobrazené nabiele.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



8. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 FlexiBridge

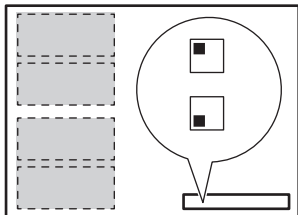
Oblasť na ľavej strane môžete spojiť do dvoch varných zón s rôznymi veľkosťami, alebo do jednej veľkej varnej oblasti. Môžete si zvoliť kombináciu 4 častí v závislosti od veľkosti kuchynského riadu, ktorý chcete použiť. Ukazovatele varných zón sa automaticky zmenia a zobrazia možnú kombináciu.

FlexiBridge Štandardom je predvolený režim, ktorý sa aktivuje automaticky pri zapnutí varného panela. Dve varné zóny budú fungovať samostatne.

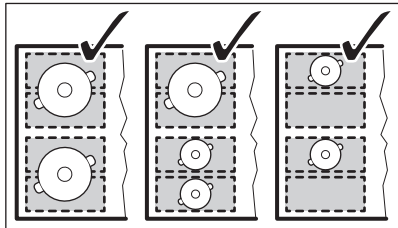
Dotykom tlačidla  prepnite medzi režimami FlexiBridge.

8.2 Režim FlexiBridge Štandard

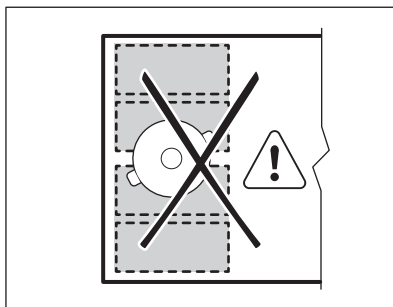
Tento režim je aktívny po aktivácii varného panela. Spája časti do dvoch samostatných varných zón. Varný stupeň môžete nastaviť osobitne pre každú zónu.




Správna poloha kuchynského riadu:

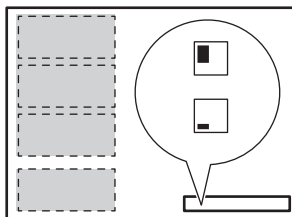


Nesprávna poloha kuchynského riadu:




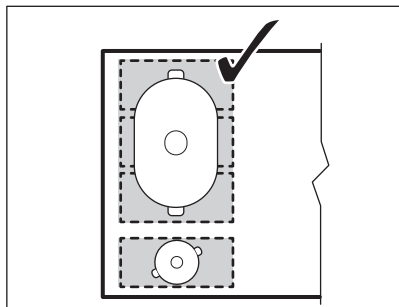
8.3 Režim FlexiBridge Big Bridge

Režim zapnete tak, že sa budete dotýkať , kým sa nezobrazí správny ukazovateľ režimu. Tento režim spája tri zadné časti do jednej varnej zóny. Predná časť nie je pripojená a funguje ako samostatná varná zóna. Varný stupeň môžete nastaviť osobitne pre každú zónu.

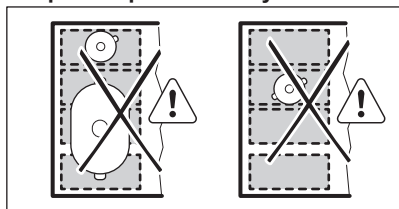


Správna poloha kuchynského riadu:


Ak chcete použiť tento režim, položte kuchynský riad na tri prepojené časti. Ak použijete kuchynský riad menší než dve časti, na displeji sa rozblíkajú  a zóna sa po 1 minúte vypne.

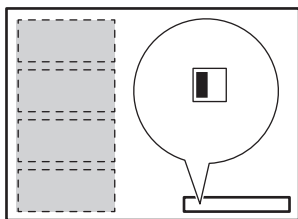


Nesprávna poloha kuchynského riadu:




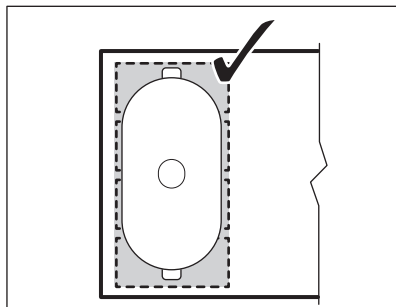
8.4 Režim FlexiBridge Max Bridge

Režim zapnete tak, že sa budete dotýkať , kým sa nezobrazí správny ukazovateľ režimu. Tento režim spája všetky časti do jednej varnej zóny.

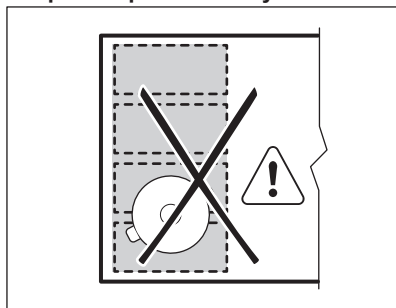


Správna poloha kuchynského riadu:

Ak chcete použiť tento režim, položte kuchynský riad na štyri prepojené časti. Ak použijete kuchynský riad menší než tri časti, na displeji sa zobrazí  a zóna sa po 1 minúte vypne.



Nesprávna poloha kuchynského riadu:





8.5 PowerSlide

Táto funkcia umožňuje nastaviť teplotu premiestnením kuchynského riadu na iné miesto na indukčnom varnom povrchu. Táto funkcia automaticky rozdeľuje ľavé varné zóny na tri oblasti s rôznymi varnými stupňami. Varný panel rozpozná polohu kuchynského riadu a náležite upraví prednastavenie úrovne výkonu. Hrnec môžete položiť do prednej, strednej alebo zadnej polohy. Ak položíte riad dopredu, zohrieva sa pri najvyššom varnom stupni (napr. 9). Varný stupeň znížite presunutím riadu do strednej (varný stupeň -5) alebo zadnej polohy (varný stupeň -1).



Keď je zapnutá táto funkcia, použite iba jeden hrniec s minimálnym priemerom dna 160 mm.

1. Dotknite sa  raz.
2. Posúvajte sa v Ponuka > Funkcie varného panela, aby ste vybrali funkciu zo zoznamu.


- Ak je v činnosti niektorá z ľavých varných zón, zobrazí sa automaticky otvárané okno so žiadosťou o potvrdenie, či chcete alebo nechcete zrušiť predchádzajúce varné stupne.
- Na displeji sa zobrazí symbol  a symboly troch zón s predvolenými varnými stupňami.

Predvolený varný stupeň môžete zmeniť podľa vašich potrieb a varný stupeň sa uloží na budúce použitie.

3. Hrnec vložte na varnú zónu s požadovaným varným stupňom. Kuchynský riad umiestnite na stred požadovanej zóny a uistite sa, že nezakrývate susedné zóny. Rozsvietenia sa

červené ukazovatele. Funkciu nie je možné aktivovať pokiaľ nevidíte červené ukazovatele.

Ak chcete zmeniť polohu hrnca, nadvihnite ho a položte na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

Funkciu vypnete dotykom , zobrazí sa automaticky otvárané okno. Dotykom tlačidla Zastaviť vypnete funkciu. Môžete tiež vypnúť funkciu z ponuky Ponuka.



Hrnec z času na čas posuňte. Funkcia sa vypne po 10 minútach nečinnosti.

9. TIPY A RADY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvice na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.

- sa na dne kuchynského riadu prichytil magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



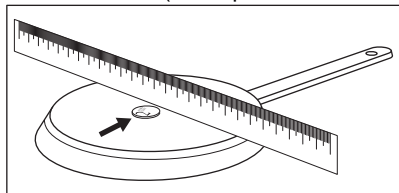
Pozrite si časť „Technické údaje“.

9.2 Vhodné panvice pre funkciu Pieť na panvici

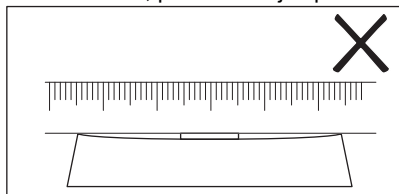
Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.

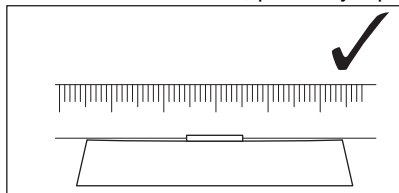
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo podobne hrubú mincu).



- a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



- b. Ak medzi pravítko a panvicu mincu nemôžete vložiť, panvica je správna.



9.3 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).

- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu, hrniec je zistený po umiestnení na varný panel.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

9.4 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

9.5 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávať teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.

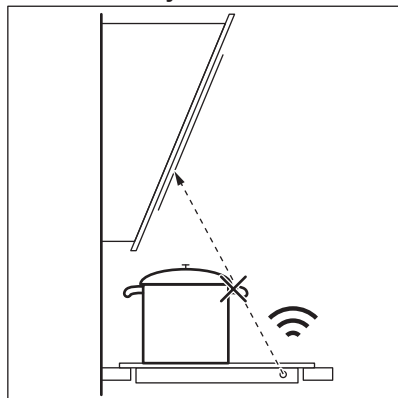
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

9.6 Rady a tipy pre Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.




Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.



Potlač na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sa môže posúvaním riadu zašpiniť alebo zmeniť farbu. Príslušnú oblasť môžete vyčistiť štandardným spôsobom.

10.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom,

inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

11. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV





VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň počas 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Hob ² Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste H1 režim.	Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
V prevádzke sú režimy Hob ² Hood H1 – H6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte položku Obnoviť nastavenia v časti Ponuka. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.
Flexibilná indukčná varná oblasť nezahrieva kuchynský riad.	Kuchynský riad je na flexibilnej indukčnej varnej oblasti umiestnený v nesprávnej polohe.	Umiestnite kuchynský riad do správnej polohy na flexibilnej indukčnej varnej oblasti. Poloha kuchynského riadu závisí od zapnutej funkcie alebo funkčného režimu. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Priemer dna kuchynského riadu je pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim nesprávny.	Použite kuchynský riad s priemerom vhodným pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim. Na samostatnej časti flexibilnej indukčnej varnej oblasti použite kuchynský riad s priemerom menším ako 160 mm. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa O - X - A.	Detická poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
	FlexiBridge je zapnuté. Na jednej alebo viacerých častiach funkčného režimu, ktorý je v prevádzke, nie je kuchynský riad.	Umiestnite kuchynský riad na správny počet častí zapnutého funkčného režimu alebo zmeňte funkčný režim. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
	PowerSlide je zapnuté. Na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sú položené dva hrnce.	Použite iba jeden hrniec. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zahrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad so správnym (plochým magnetickým) dnom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

11.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

12.1 Typový štítok

Model IAE84851FB
Typ 62 D4A 05 CA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobu (PNC) 949 597 550 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.35 kW



12.2 Licencia na softvér

Softvér používaný v tomto varnom paneli obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2,0 a ďalšie.

Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na:
Ponuka > Nastavenia > Servis > Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobu.

12.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	1800	2800	10	145 - 180
Flexibilná indukčná varná oblasť	2300	3200	10	minimálne 100

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku*

Identifikácia modelu	IAE84851FB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	2	
Počet varných oblastí	1	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný zadný Pravý predný	21,0 cm 18,0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Vľavo	D 45,6 cm Š 21,6 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Stredný zadný Pravý predný	189,1 Wh/kg 178,3 Wh/kg
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Vľavo	187,0 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	185,7 Wh/kg	

* Pre Európsku úniu podľa EU 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu


13.2 Úspora energie


Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.

- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	410
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	413
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	415
4. ОПИС ВИРОБУ.....	417
5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ.....	418
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	419
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	419
8. ГНУЧКА ІНДУКЦІЙНА ЗОНА ГОТУВАННЯ.....	425
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	428
10. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	430
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	431
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	434
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	435
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	435

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- 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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить уникнути ураження електричним струмом.

- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами,

такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

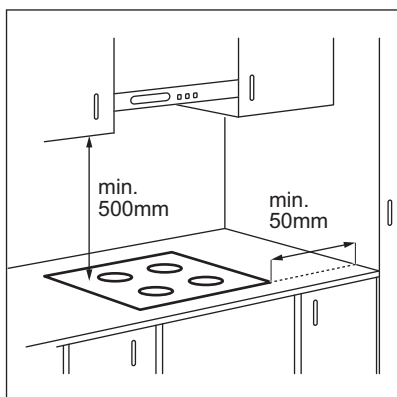
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

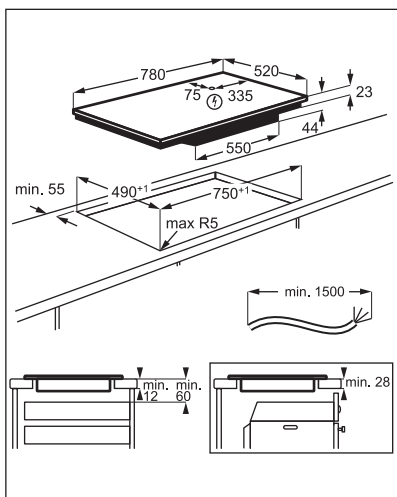
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

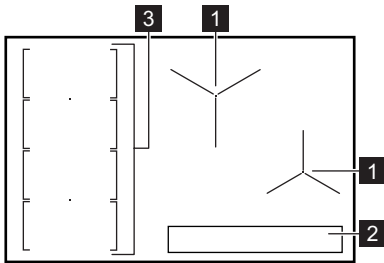
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



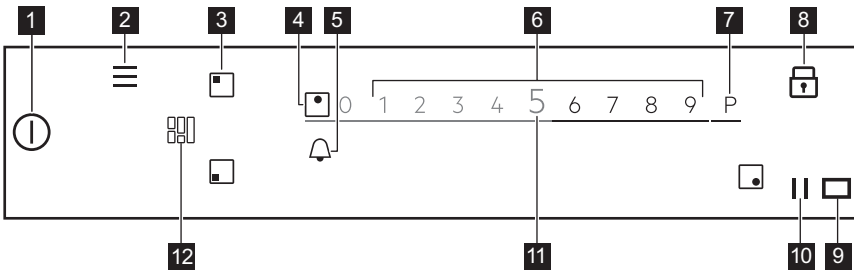
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні






- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування
- 3** Гнучка індукційна зона нагрівання, що складається з чотирьох секцій

4.2 Структура панелі керування



Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.


Символ	Коментар
1 ⏻	Увімк. / Вимк. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2 ≡	Меню Відкрити та закрити Меню.
3 □	Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони.
4 -	Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер.
5 🔔	- Встановити функції таймеру.
6 -	Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання.
7 P	PowerBoost Для ввімкнення функції.
8 🔒	Блокування Увімкнення та вимкнення функції.
9 □	- Вікно для інфрачервоного сигналу Hob®Hood. Не накривайте його.

Символ	Коментар
	Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
	- Показати встановлений ступінь нагрівання.
	FlexiBridge Перемикання між трьома режимами функції.








5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ

5.1 Використання дисплея


- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з

- додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

Корисні символи для навігації дисплеєм

	Підтвердження вибору або налаштування.
	Повернення /перехід на один рівень в Меню.
	Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
	
	Увімкнення / вимкнення опцій.
	Закриття спливаючого вікна.
	Скасування налаштування.


5.2 Меню структура

Торкніться  для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій. В таблиці показана базова структура Меню.

Меню


Допомога при готуванні	
Функції варильної поверхні	PowerSlide Плавлення

Налаштування	Захист від доступу дітей
	Секундомір
Hob®Hood	H0 - Вимкнено H1 – лише світло H2 - Швидкість вентилятора низька H3 - Низький автоматичний вентилятор H3 - Низький автоматичний вентилятор H4 - Авто вентилятор середній H5 - Авто вентилятор високий H6 - Авто вентилятор посилений
Установка	Допомога при готуванні Мова Сигнали кнопок управл. Рівень гучності Яскравість Дисплею
Сервіс	Демонстраційний режим Ліцензія Показати версію ПЗ Історія попереджень Скинути всі налаштування

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Якщо натиснути й утримувати деякі опції, доступні в Меню, з'явиться короткий опис.

Дотримуйтеся порад для легкого переходу по Меню.

Якщо ви знаходитесь у нижній частині Меню, прокрутіть перелік уверх і використовуйте < або торкніться  для виходу з Меню.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати

Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.


Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

7.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в кастрюлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

7.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання

автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».



Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

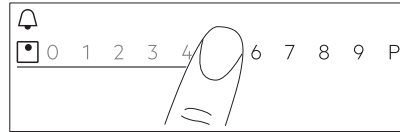
7.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте кастрюлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

7.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це

залежить від розміру посуду. Функцію можна ввімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

7.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори III / II / I з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

7.7 Таймер



Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.

3. Торкніться

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на **0**. Або торкніться зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.



2. Торкніться


На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).

4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.


Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Для вимкнення функції торкніться  зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Секундомір



Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу вона працює.

1. Торкніться  для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні. Функція починає відлік з 0. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування, торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.


7.8 Пауза


Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи  і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .

Функція PowerBoost вимикається.

Найвищий ступінь нагрівання знову


активується при повторному торканні .

7.9 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .


Щоб вимкнути функцію, торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.






При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

7.10 Захист від доступу дітей



Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.



1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер А-О-Х в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.


Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте  або .

7.11 Допомога при готуванні

Ця функція регулює температуру відповідно до різних видів продуктів та підтримує її протягом усього часу готування. Її можна активувати лише для передньої лівої зони нагрівання або обох зон зліва при використанні функції «bridge».


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Натисніть Допомога при готуванні та оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати.
Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
 - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
 - Ви можете встановити функцію таймера. Коли посуд досягне заданої температури, можна активувати таймер.
 - Можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням.
3. Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Щоб закрити вікно і розпочати виконання функції, торкніться ОК. Для постійної деактивації вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.

Щоб зупинити функцію, торкніться  і Stop або торкніться  і оберіть Допомога при готуванні, оберіть будь-який тип продукту і торкніться Stop.


Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.12 Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start.
Потрібно обрати бажану зону нагрівання.
Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб

увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

7.13 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1 - H6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим H5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим H1.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхню деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

Ре-жим	Авто-ма-тична під-світка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.

Ре-жим	Авто-матична під-світка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Ж4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Ж5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Ж6	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 режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.

1. Торкніться . Оберіть Налаштування > Nov²Hood з переліку.



2. Оберіть бажаний режим.


Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.


7.14 Мова


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку. Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться . З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.15 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.


1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.


Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

7.16 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.
3. Оберіть бажаний рівень.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами

спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

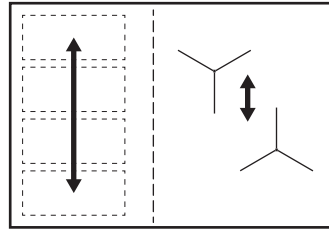
7.17 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.

- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



8. ГНУЧКА ІНДУКЦІЙНА ЗОНА ГОТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 FlexiBridge

Зона зліва може бути об'єднана у дві різні за розміром зони нагрівання або в одну велику зону нагрівання. Ви можете об'єднати 4 секції в залежності від розміру посуду, який ви бажаєте використовувати.

Індикатори зони нагрівання змінюються автоматично та показують можливе поєднання.

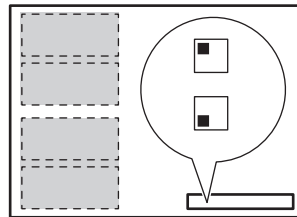
Стандартний FlexiBridge — це режим за промовчанням, який активується автоматично при увімкненні варильної поверхні. Дві зони нагрівання працюють незалежно.

Торкніться  для перемикання між режимами FlexiBridge.

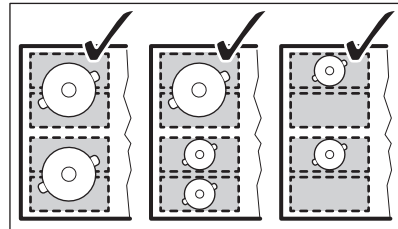
8.2 FlexiBridge Режим Standard

Цей режим активується після активації варильної поверхні. Він об'єднує секції у

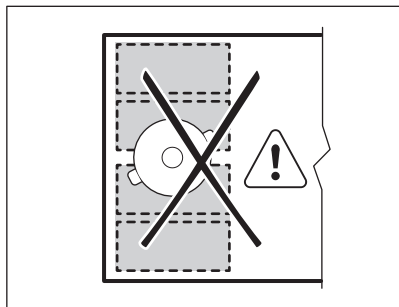
дві окремі зони нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо.




Правильне положення посуду:

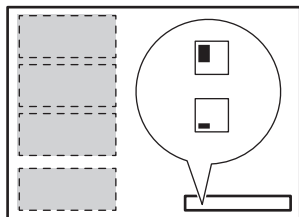


Неправильне положення посуду:




8.3 FlexiBridge Режим Big Bridge

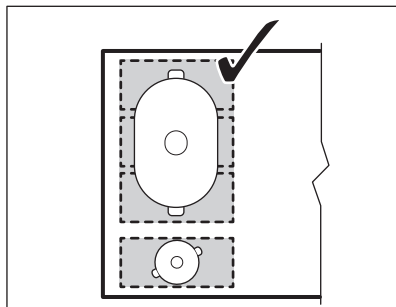
Щоб увімкнути цей режим, торкайтеся , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму. Цей режим об'єднує три задні секції в одну зону нагрівання. Передня секція не підключена й функціонує як окрема зона нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо.



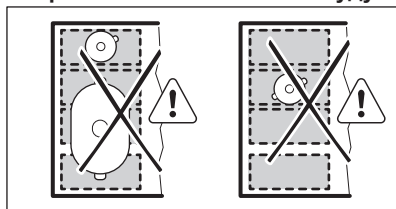
Правильне положення посуду

Щоб використовувати цей режим, ви повинні розташувати посуд на трьох об'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за


діаметр двох секцій, на дисплеї блимає  і через 1 хвилину зона готування вимкнеться.

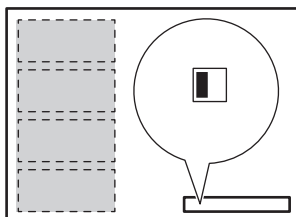


Неправильне положення посуду:




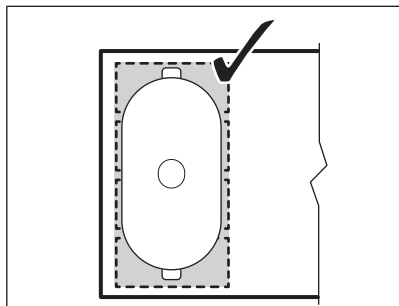
8.4 FlexiBridge Режим Max Bridge

Щоб увімкнути цей режим, торкайтеся , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму. Цей режим об'єднує всі секції в одну зону нагрівання.

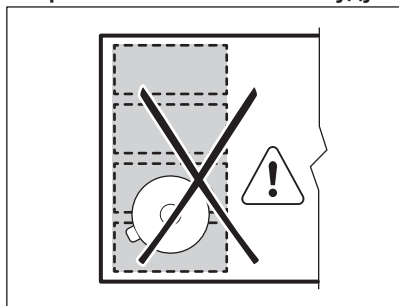


Правильне положення посуду

Щоб використовувати цей режим, ви повинні розташувати посуд на чотирьох об'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр трьох секцій, на дисплеї з'явиться  і через 1 хвилину зона готування вимкнеться.



Неправильне положення посуду:






8.5 PowerSlide

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на індукційній варильній поверхні. Ця функція автоматично розділяє ліві зони нагрівання на три ділянки з різним ступенем нагріву. Варильна поверхня розпізнає положення посуду та відповідно регулює попередньо встановлений рівень потужності. Ви можете розміщувати посуд у передньому, середньому й задньому положеннях. Якщо ви поставите посуд спереду, то отримаєте найвищий ступінь нагрівання (тобто, 9). Для його зменшення перемістіть посуд у середнє (рівень нагрівання — 5) або заднє положення (рівень нагрівання — 1).



Користуйтеся лише одним предметом посуду з мінімальним діаметром дна 160 мм під час роботи цієї функції.

1. Торкніться  один раз.
2. Прокрутіть Меню > Функції варильної поверхні, щоб обрати функцію з переліку.
 - Якщо працює будь-яка з лівих зон, з'явиться спливаюче вікно з питанням про те, чи бажаєте ви скасувати попередні налаштування рівнів нагрівання.
 - На дисплеї з'являється символ  і символи трьох зон з налаштуваннями рівнів нагрівання, встановленими за промовчанням. Ви можете змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням, відповідно до ваших потреб, і цей рівень нагрівання буде збережено для майбутнього використання.
3. Поставте каструлю на зону нагрівання з бажаним рівнем нагріву. Поставте посуд у центр бажаної зони і переконайтеся, що сусідні зони не накриті. З'являються червоні індикатори. Якщо червоних індикаторів немає, функцію не можна активувати. Якщо ви хочете змінити положення посуду, підніміть його і поставте його на іншу зону. Якщо ви будете пересовувати посуд, то це може призвести до подряпин і знебарвлення поверхні.

Щоб вимкнути функцію, торкніться , з'явиться спливаюче вікно. Торкніться Stop, щоб вимкнути функцію. Також можна вимкнути функцію з Меню.



Час від часу переміщуйте посуд. Функція вимикається через 10 хвилин бездіяльності.

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд

близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

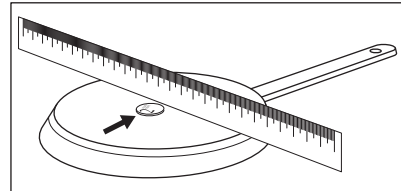


Див. розділ «Технічні дані».

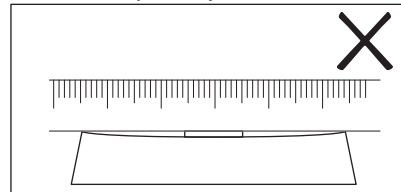
9.2 Правильний посуд для функції Смаження Тушування

Використовуйте посуд лише із плоским дном. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

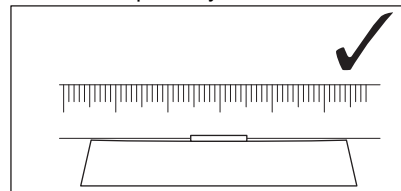
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



- a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- b. Якщо вам не вдалося це зробити, такий посуд можна використовувати.



9.3 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

9.4 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання

вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

9.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикаделок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	перевіряйте по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	перевіряйте по завершенні половини часу.

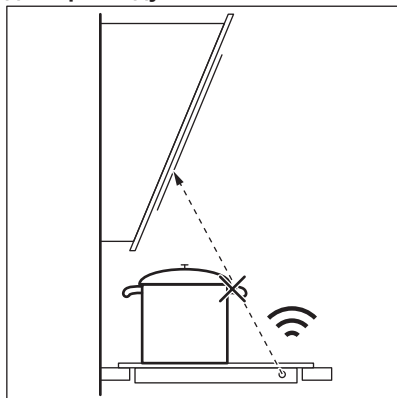
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

9.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.




Тримайте вікно для Hob²Hood інфрачервоного сигналу чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

10. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.



Область друку на гнучкій індукційній зоні готування може забруднитися або змінити колір через ковзання посуду. Зону можна чистити звичайним способом.

10.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб

уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видалять плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ








ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Нob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Нob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Активовано режим Н1.	Змініть режим на Н2 - Н6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими Н1 - Н6 Нob²Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.
Гнучка індукційна зона готування не нагріває посуд.	Посуд неправильно розташовано на гнучкій індукційній зоні готування.	Правильно помістіть посуд на гнучку індукційну зону готування. Положення посуду залежить від активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Неправильний діаметр дна посуду для активованої функції або режиму.	Використовуйте посуд із відповідним діаметром для активованої функції або режиму. Використовуйте посуд діаметром до 160 мм на одній секції гнучкої індукційної зони нагрівання. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється «O - X - A».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Мигить  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
	Працює FlexiBridge. На одній або кількох секціях у поточному режимі немає посуду.	Поставте посуд на відповідну кількість секцій у поточному режимі або змініть режим. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
	Працює PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні готування розміщено дві каструлі.	Використовуйте лише одну каструлю. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хвилин.	Дно посуду не сумісне з індукцією.	Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. Див. розділ «Поради та рекомендації».

11.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

12.1 Табличка з технічними даними

Модель IAE84851FB
Тип 62 D4A 05 CA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 550 00
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Виготовлено в Німеччині
7.35 кВт



12.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

12.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1800	2800	10	145 - 180
Гнучка індукційна зона готування	2300	3200	10	мінімум 100

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	IAE84851FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	2	
Кількість секторів для готування	1	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Середня задня Передня права	21,0 см 18,0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Ліворуч	Д = 45,6 см Ш = 21,6 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Середня задня Передня права	189,1 Вт-год/кг 178,3 Вт-год/кг
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Ліворуч	187,0 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	185,7 Вт-год/кг	

* Для Європейського Союзу — відповідно до EU 66/2014. Для Білорусі — відповідно до STB 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності


13.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших

людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості

або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







aeg.com

867372106-C-042024



CE