

IAE64413XB

| | | |
|-----------|--|------------|
| SQ | Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi | 2 |
| HR | Upute za uporabu Ploča za kuhanje | 24 |
| CS | Návod k použití Varná deska | 46 |
| ET | Kasutusjuhend Pliidiplaat | 67 |
| LV | Lietošanas instrukcija Plīts | 88 |
| LT | Naudojimo instrukcija Kaitlentė | 110 |
| MK | Упатство за ракување Плоча за готвење | 131 |
| RO | Manual de utilizare Plită | 155 |
| SR | Упутство за употребу Плоча за кување | 177 |
| SK | Návod na používanie Varný panel | 200 |
| SL | Navodila za uporabo Kuhalna plošča | 222 |

PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.aeg.com/support



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registeraeg.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 2 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 5 |
| 3. INSTALIMI..... | 7 |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 9 |
| 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 11 |
| 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 17 |
| 7. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 19 |
| 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 20 |
| 9. TË DHËNAT TEKNIKE..... | 22 |
| 10. EFIKASITETI ENERGETIK..... | 23 |
| 11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 23 |

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.
- Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni 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.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.

- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkohë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar 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 kabloja 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.

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 dëmtimi i pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigan në një sipërfaqe e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe 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 ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

2.5 Shërbimi

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

2.6 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytyjeje.

- Kontakti autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo lidhëse.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F që përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Teli njësh duhet të ketë diametër prej minimumi 1,5 mm². Flisi me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një electricist i kualifikuar.

⚠ PARALAJMËRIM!

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

⚠ KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

⚠ KUJDES!

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

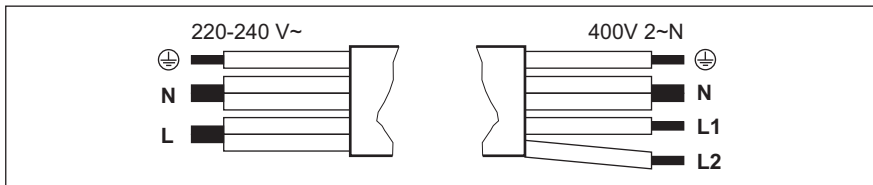
⚠ KUJDES!

Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni izolimin e fundit të zi dhe atij kaf të kabllos.
3. Bashkoni skajet e kabllos së zi dhe kafe.
4. Vendosni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).

Prerja tërthore e kabllos 2 x 1,5 mm²



Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~

Lidhja me dy faza: 400 V 2 ~ N



E gjelbër - e verdhë

E gjelbër - e verdhë



N

Blu dhe blu

Blu dhe blu

N

L

E zezë dhe kafe

E zezë

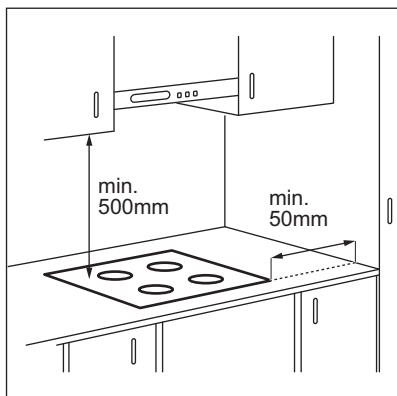
L1

Kafe

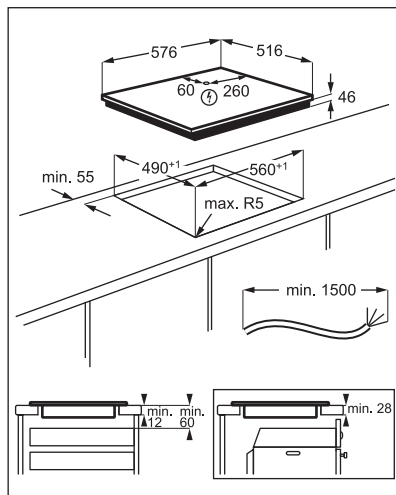
L2

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.



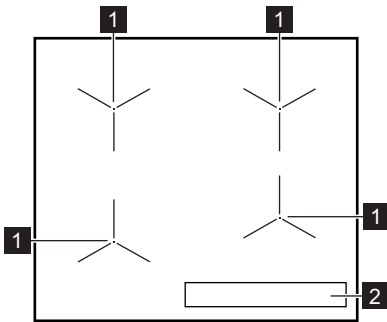
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit

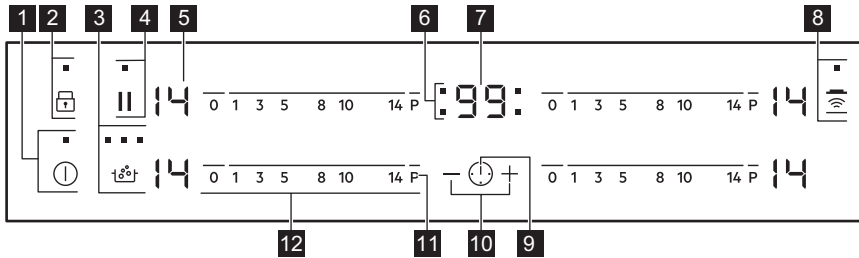


- 1 Zonë gatimi me induksion
- 2 Paneli i kontrollit





Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

4.2 Struktura e panelit të kontrollit

















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

| Fusha e sensorit | Funksioni | Komenti |
|------------------|--|---|
| 1 | NDEZUR / FIKUR | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën. |
| 2 | Kycje / Pajisja për sigurinë e fëmijës | Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit. |
| 3 | SenseBoil® | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. Treguesit mbi simbol tregojnë progresin e funksionit. |
| 4 | Pauzë | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. |
| 5 | - | Ekran i cilësimit të nxehtësisë |


| Fusha e sensorit | Funksioni | Komenti |
|------------------|---|--|
| 6 | - | Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit |
| 7 | - | Ekrani i kohëmatësit |
| 8 |  | Hob ² Hood |
| 9 |  | - |
| 10 | + / - | - |
| 11 | P | PowerBoost |
| 12 | - | Shiriti i komandimit |

4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

| Ekran | Përshkrimi |
|--|--|
|  | Zona e gatimit është çaktivizuar. |
|  -  | Zona e gatimit është në punë. |
|  | Pauzë është aktiv. |
|  | SenseBoil® është aktiv. |
|  | Nxehja automatike është aktiv. |
|  | PowerBoost është aktiv. |
|  + numri | Ka një keqfunksionim. |
|  /  /  | OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur): vazhdo gatimin/ mbaj ngrohtë/ ngrohja e mbetur. |
|  | Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës është aktiv. |
|  | Enë gatimi të papërshtatshme ose shumë të vogla ose pa set gatimi në zonën e gatimit. |
|  | Fikja automatike është aktiv. |

4.4 OptiHeat Control (treguesi 3-papësh i nxehtësisë së mbetur)

⚠ PARALAJMËRIM!

 Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rezik 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  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 nxehtë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.


5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi


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

5.2 Fikja automatike


Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

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

Simboli  ndizet dhe zona e gatimit çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.

- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe  ndizes dhe pianura çaktivizohet.

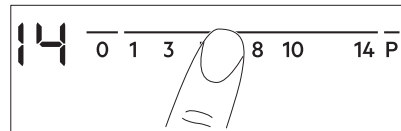
Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

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

5.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

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



5.4 SenseBoil®

Funksioni rregullon automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlejë sapo të arrijë pikën e vlimit.



Nëse ka nxehtësi të mbetur (/ /) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, lëshohet një sinjal akustik dhe funksioni nuk fillon.

1. Prekni për të aktivizuar pianurën.
2. Shtypni për të aktivizuar funksionin. Shfaqet një që pulson për zonat e gatimit në të cilat mund të përdorni aktualisht funksionin.
3. Prekni shiritin e kontrollit të çdo zone të disponueshme gatimi për të cilën dëshironi të nisni funksionin (mes cilësimit të nxehtësisë 1-14).

Funksioni fillon.

Nëse nuk zgjidhni ndonjë zonë gatimi brenda 5 sekondave, funksioni nuk aktivizohet.



Pasi të nisë funksioni, ndizen njëri pas tjetrit treguesit mbi simbolin derisa uji të arrijë pikën e vlimit.

Kur funksioni zbulon pikën e vlimit, pllaka lëshon një sinjal akustik dhe niveli i nxehtësisë automatikisht ndryshon në 8.



Nëse të gjitha zonat e gatimit janë tashmë në përdorim ose nëse te të gjitha ka nxehtësi të mbetur, pianura lëshon një sinjal bip, treguesit mbi pulsojnë dhe funksioni nuk ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin, prekni (funksioni çaktivizohet dhe cilësimi i nxehtësisë ulet në 0) ose prekni shiritin e kontrollit dhe rregulloni manualisht cilësimin e nxehtësisë.



Pauzë Funksioni dhe ngritja e tenxheres çaktivizohen SenseBoil®.

5.5 Përdorimi i zonave të gatimit

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

5.6 Nxehta automatike

Aktivizoni këtë funksion për të arritur një cilësim të dëshiruar nxehtësie brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet, zona funksionin në cilësimin më të lartë në fillim dhe më pas vazhdon të gatuajë në cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.



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

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

gatimi: prekni **P** (ndizet). Prekni menjëherë cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë. Pas 3 sekondash ndizet .

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

5.7 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

Për të aktivizuar funksionin për një zonë


gatimi: prekni **P** . ndizet.


Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.


5.8 Kohëmatësi




- **Kohëmatësi me numërim mbrapsht**
Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesi të vetëm gatimi.



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

Për të vendosur zonën e gatimit: prekni  vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

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

Për të parë kohën e mbetur: prekni  për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

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

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







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


Për të ndaluar tingullin: prekni .




• CountUp Timer

Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.


Për të vendosur zonën e gatimit: prekni  vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.




Për të aktivizuar funksionin: prekni  të kohëmatësit.  shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekran kalon mes  dhe kohës së numëruar (në minuta).

Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit: prekni  për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Ekran tregon kohën e funksionimit të zonës.

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

• Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekran i cilësimit të nxehtësisë shfaq .

Për të aktivizuar funksionin: prekni  dhe më pas prekni  ose  të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

Për të ndaluar tingullin: prekni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.


5.9 Pauzë


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

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.



 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.


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

5.10 Kycje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

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

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



Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

5.11 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

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

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

Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi: aktivizoni pianurën me . ndizet. Prekni për 4 sekonda. **Caktoni cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.

5.12 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

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

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

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

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

5.13 Kufizimi i energjisë

Fillimisht pianura është në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë.

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

- Çaktivizoni pianurën.

- Prekni për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
- Prekni për 3 sekonda. ose ndizet.
- Prekni . P 72 ndizet.
- Prekni / të Kohëmatësit për të vendosur nivelin e fuqisë.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

KUJDES!

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

PARALAJMËRIM!

Nëse zgjidhni një nga nivelet më të ulëta të fuqisë, funksioni SenseBoil® mund të mos punojë. Referojuni tabelës më poshtë.

✓ - funksioni punon, ✗ - funksioni nuk punon.

| Nivelet e fuqisë | Zona e gatimit | | | |
|------------------|----------------|---------------|-------------------|----------------|
| | Majtas përpara | Majtas mbrapa | Djathta s përpara | Djathta mbrapa |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |

| | | | | |
|------|------|---|---|---|
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Mos përdorni më shumë se 3,5 l ujë.

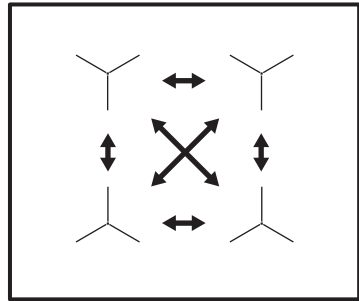
5.14 Menaxhimi i energjisë

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

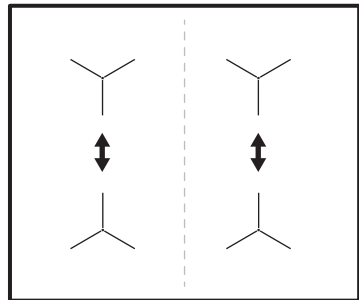
- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej (3700 W). Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze ose kufirin e përzgjedhur të energjisë totale, energjia e zonave të gatimit reduktohet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

Menaxhimi i energjisë me Kufizimi i fuqisë
Kur e vendosni funksionin Kufizimi i fuqisë në **6000 W ose më pak** se nxehtësia e pianurës ndahet mes të gjitha zonave të gatimit.

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



Kur e vendosni funksionin Kufizimi i fuqisë në **më shumë se 6000 W**, nxehtësia e pianurës ndahet mes zonave të treguara më poshtë.



5.15 Hob²Hood

Është një funksion i përparuar automatik i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të modalitetit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në pianurë. Mund ta përdorni gjithashtu manualisht ventilatorin nga pianura.



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është i çaktivizuar. Aktivizojeni atë përpara se të përdorni funksionin. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

Përdorimi automatik i funksionit

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 – H6. Pianura fillimisht është e vendosur në H5. Aspiratori vepron sa herë që vini në përdorim pianurën. Pianura e njëjtit automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

Regjimet automatike





| | Drita automati ke | Zierja ¹⁾ | Skuqja ²⁾ |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Regjimi H0 | Fikur | Fikur | Fikur |
| Regjimi H1 | Aktiv | Fikur | Fikur |
| Modaliteti H2 ³⁾ | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H3 | Aktiv | Fikur | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H4 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H5 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 2 |
| Regjimi H6 | Aktiv | Shpejtësia e ventilatorit 2 | Shpejtësia e ventilatorit 3 |


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

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

3) Ky modalitet aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet tek temperatura.

Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pajisjen.
2. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Prekni  për 3 sekonda.
4. Prekni  vazhdimisht derisa të ndizet .

5. Prekni  të kohëmatësi për të zgjedhur një regjim automatik.







Për ta përdorur aspiratorin direkt mbi panelin e aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.



Pas të keni përfunduar gatimin dhe fikur pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vazhdojë të funksionojë për një periudhë kohe të caktuar. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta përdorni edhe

manualisht. Për ta bërë këtë prekni  kur pianura është e ndezur. Ky veprim çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju mundëson ndryshimin e shpejtësisë së ventilimit në mënyrë manuale. Kur shtypni , vlera e shpejtësisë së ventilatorit rritet me një. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sërisht , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, gjë e cila çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për të rinisur ventilatorin me shpejtësi ventilimi 1, prekni .



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

Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë dritën automatikisht sa herë që ndizni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojini regjimin automatik në H1 – H6.



Drita mbi aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 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”.

6.2 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.
- fërrshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

6.3 Të dhëna & Këshilla për SenseBoil®

Funksioni funksionon më mirë për zierjen e ujit dhe përgatitjen e patateve.



Nuk funksionon me enë gatimi prej hekuri të derdhur dhe që nuk ngjisin, p.sh. me veshje qeramike. Tenxhere çeliku të smaltuar rekomandohen për arritjen e rezultateve më të mira gjatë zierjes së patateve.

Kontrolloni nëse tenxherja që keni zgjedhur është e përshtatshme SenseBoil® duke mbikqyrur seancën e parë të gatimit.

Për ta përdorur SenseBoil® në mënyrë efektive ndiqni këshillat më poshtë:

- Mbushni mes gjysmës dhe tre të katërtave të tenxheres me ujë të ftohtë rubineti duke lënë bosh 4 cm nga buza e tenxheres. Mos përdorni më pak se 1 ose më shumë se 5 litra ujë. Sigurohuni se pesha gjithsej

e ujit (ose ujit dhe patateve) sillet ndërmjet 1-5 kg.

- Nëse dëshironi të gatuarini patate, sigurohuni se janë plotësisht të mbuluara me ujë, por mos harroni të lini të paktën një të katërtën e tenxheres bosh.
- Për të arritur rezultatet më të mira gatuarini vetëm patate të plota, të pa-qëruara, të mesme.
- Sigurohuni që të mos i paktoni patatet shumë ngushtë.
- Shmangni prodhimin e dridhjeve të jashtme (p.sh. nga përdorimi i një blender ose vendosja e një telefoni celular pranë pajisjes) kur funksioni është vënë në punë.
- Nëse dëshironi të përdorni kripë, shtojeni pasi uji të arrijë pikën e vlimit.
- Funksioni mund të mos funksionojë si duhet për kazanët e ujit dhe enët e ekspresit.

6.4 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.

6.5 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 nxehtësisë | Përdorni që të: | Koha (minuta) | Ndihmë |
|------------------------|---|---------------|--|
| - 1 | Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë. | sipas nevojës | Vendosni kapakun mbi enën e gatimit. |
| 1 - 3 | Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokolatë, xhelatinë. | 5 - 25 | Përziejeni herë pas here. |
| 1 - 3 | Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura. | 10 - 40 | Gatuarini me kapakun të vendosur. |
| 3 - 5 | 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 ne mes të kohës së gatimit. |
| 5 - 7 | Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin. | 20 - 45 | Shtoni disa lugë gjelle lëng. |
| 7 - 9 | Ngrohni patatet. | 20 - 60 | Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate. |
| 7 - 9 | Gatuarini sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash. | 60 - 150 | Deri në 3 litra lëng plus përbërësit. |
| 9 - 12 | Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salciçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. | sipas nevojës | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |
| 12 - 13 | Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë. | 5 - 15 | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |

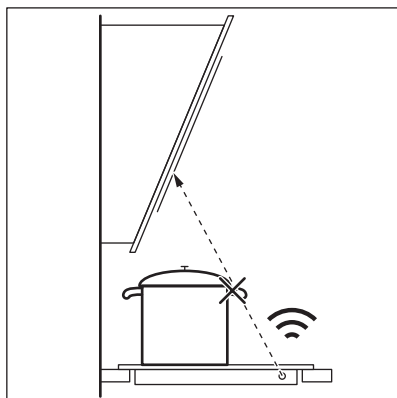
| Cilësimet e nxehtësisë | Përdorni që të: | Koha (minuta) | Ndihmë |
|------------------------|--|---------------|--------|
| 14 | Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulas, rosto e majme, patate të pjekura mirë. | | |
| P | Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar. | | |

6.6 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.



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 .

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 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.

7.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni 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.










8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Çfarë duhet bërë nëse...

| Problem | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|--|---|--|
| Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. | Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. | Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. |
| | Është djegur siguresa. | Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar. |
| | Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda. | Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda. |
| | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë. | Prekni vetëm një fushë sensori. |
| | Paузë është aktiv. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| | Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit. | Pastroni panelin e kontrollit. |
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor. | Hiqni objektin nga fushat me sensor. |
| Pianura çaktivizohet. | Vendosët diçka mbi fushën me sensor  . | Hiqni objektin nga fusha me sensor. |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet. | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar. | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar. |
| Hob ² Hood nuk punon. | Ju mbuluar panelin e kontrollit. | Hiqni objektin nga paneli i kontrollit. |

| Problem | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|--|---|---|
| | Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin. | Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht. |
| Nxehja automatike nuk vihet në punë. | Zona është e nxehtë. | Lëreni zonën të ftohet mjaftueshëm. |
| | Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë. | Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni. |
| Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve. | Menaxhimi i energjisë është aktiv. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
| 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. |
| Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit. | Sinjalet janë të çaktivizuara. | Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
|  ndizet. | Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kçje vihet në punë. | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm". |
|  ndizet. | 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". |
|  dhe  shfaqen në mënyrë të alternuar. | Fuqja është shumë e ulët për shkak të enës së papërshtatshme ose një tenxhereje të zbrazët. | Përdorni llojin e duhur të enës së gatimit. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" dhe "Të dhënat teknike". Mos aktivizoni asnjë zonë me tenxhere bosh mbi të. |
|  dhe  shfaqen në mënyrë të alternuar. | Tenxherja është bosh ose përmban lëng ndryshe nga uji, p.sh. vaj. | Shmangni përdorimin e funksionit me lëngje të ndryshme nga uji. |
|  dhe  shfaqen në mënyrë të alternuar. | Ka tepër ose shumë pak ujë në tenxhere. Ju zietë ca ushqime të ndryshme nga uji dhe patatet. Pika e vlimit është zhvendosur në kohë dhe SenseBoil® nuk funksionoi siç duhej. | Ujin dhe patatet ziejini vetëm duke përdorur SenseBoil®. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla". |
| Dëgjoni një sinjal tingëllues, treguesit mbi  pulsojnë dhe SenseBoil® nuk fillon. | Asnjë prej zonave të gatimit nuk është gati për t'u përdorur me SenseBoil®. Ka nxehtësi të mbetur në zonat e gatimit që dëshironi të zgjidhni ose ato janë akoma në përdorim. | Përfundoni aktivitetet tuaja të mëparshme të gatimit dhe zgjidhni një zonë gatimi falas pa ndonjë nxehtësi të mbetur. |

| Problem | 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 elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin. |

8.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...


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

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

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Tabela e parametrave

Modeli IAE64413XB
Lloji 61 B4A 00 AA
Induksion 7.2 kW
Nr. i ser.
AEG

PNC 949 597 519 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.2 kW


9.2 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] |
|------------------|---|----------------|--|---------------------------------|
| Majtas përpara | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Majtas mbrapa | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Djathtas përpara | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Djathtas mbrapa | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

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

10. EFIKASITETI ENERGJETIK

10.1 Informacion i produktit*

| | | |
|---|------------------|-------------|
| Identifikimi i modelit | IAE64413XB | |
| Lloji i pianurës | Pianurë inkaso | |
| Numri i zonave të gatimit | 4 | |
| Teknologji ngrohjeje | Induksion | |
| Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø) | Majtas përpara | 21.0 cm |
| | Majtas mbrapa | 18.0 cm |
| | Djathtas përpara | 14.5 cm |
| | Djathtas mbrapa | 18.0 cm |
| Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking) | Majtas përpara | 178,4 Wh/kg |
| | Majtas mbrapa | 174,4 Wh/kg |
| | Djathtas përpara | 183,2 Wh/kg |
| | Djathtas mbrapa | 184,9 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob) | 180,2 Wh/kg | |

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregullores së BE-së 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.


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


10.2 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.

11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni 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.

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprijekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registeraeg.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.aeg.com/shop


KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 24 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 27 |
| 3. POSTAVLJANJE..... | 29 |
| 4. OPIS PROIZVODA..... | 30 |
| 5. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 32 |
| 6. SAVJETI..... | 38 |
| 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE..... | 41 |
| 8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA..... | 41 |
| 9. TEHNIČKI PODACI..... | 43 |
| 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 44 |
| 11. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 45 |

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja

ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je

proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela

napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.

- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvoditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja ne koristite prskanje vodom i parom.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

2.5 Servis

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

2.6 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

3. POSTAVLJANJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Pojedinačna žica mora imati promjer od najmanje 1,5 mm². Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

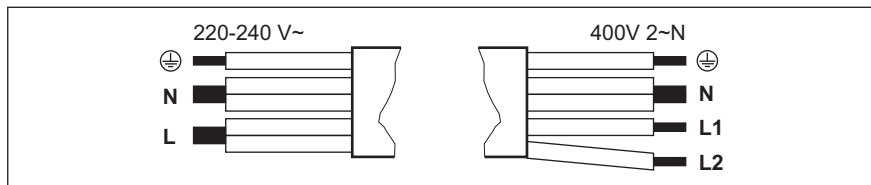
⚠ OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih i smeđih žica.
2. Uklonite izolaciju s krajeva smeđih i crnih kabela.
3. Spojite crne i smeđe krajeve kabela.
4. Postavite novu čahuru na kraj žice na zajednički kraj kabela (zahtijeva poseban alat).

Presjek kabela 2 x 1,5 mm²



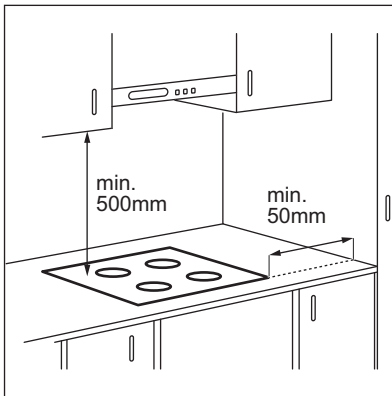
Monofazni priključak: 220 - 240 V~

Dvofazni priključak: 400 V 2 ~ N

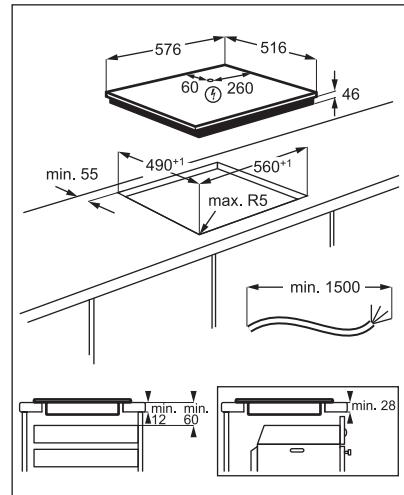
| | | | |
|---|---------------|---------------|----|
| | Žuta - zelena | Žuta - zelena | |
| N | Plava i plava | Plava i plava | N |
| L | Crna i smeđa | Crna | L1 |
| | | Smeđa | L2 |

3.4 Montaža

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



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



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

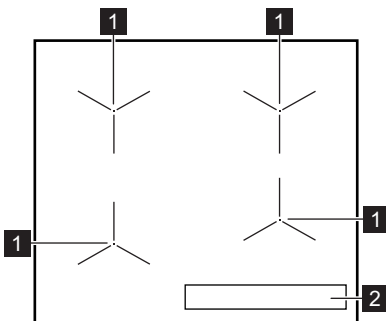


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



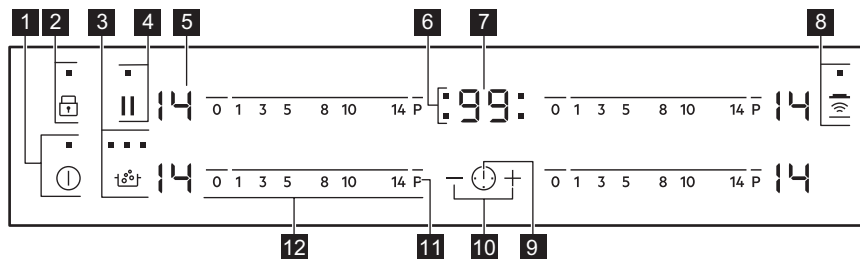
1 Indukcijska zona kuhanja

2 Upravljačka ploča



Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

4.2 Izgled upravljačke ploče



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

| Polje senzora | Funkcija | Napomena | |
|---------------|----------|--------------------------------------|--|
| 1 | Ⓜ | UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje. |
| 2 | 🔒 | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece | Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče. |
| 3 | 🍲 | SenseBoil® | Za uključivanje i isključivanje funkcije. Indikator iznad simbola prikazuje napredovanje funkcije. |
| 4 | | Pauza | Za uključivanje i isključivanje funkcije. |
| 5 | - | Prikaz stupnjeva kuhanja | Za prikaz stupnja kuhanja. |
| 6 | - | Indikatori tajmera zona kuhanja | Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme. |
| 7 | - | Zaslon tajmera | Za prikaz vremena u minutama. |
| 8 | 📶 | Hob²Hood | Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije. |
| 9 | 🕒 | - | Za odabir zone kuhanja. |
| 10 | + / - | - | Za povećanje ili smanjenje vremena. |
| 11 | P | PowerBoost | Za uključivanje funkcije. |
| 12 | - | Upravljačka traka | Za postavljanje stupnja kuhanja. |

4.3 Zasloni postavke topline

| Zaslon | Opis |
|--------|---------------------------------|
| 0 | Polje za kuhanje je isključeno. |
| 1 - 14 | Polje za kuhanje je uključeno. |

| Zaslon | Opis |
|----------|---|
| | Pauza radi. |
| | SenseBoil® radi. |
| | Automatsko zagrijavanje radi. |
| | PowerBoost radi. |
| + brojka | Došlo je do kvara. |
| / / | OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / zaostala toplina. |
| | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi. |
| | Pogrešno ili premalo posuđe za kuhanje ili bez posuđa na zoni kuhanja. |
| | Automatsko isključivanje radi. |

4.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

UPOZORENJE!

/ / Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opeklina od preostale topline.

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

Svjetlo indikatora / / se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća. Oni prikazuju

razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



5.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.


5.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

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

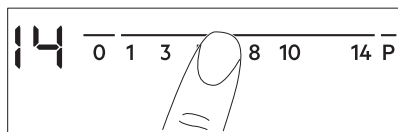
Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

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

5.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:




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






5.4 SenseBoil®

Funkcija automatski podešava temperaturu vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.



Ako postoji zaostala toplina ( /  / ) na zoni kuhanja koju želite koristiti, oglasit će se zvučni signal, a funkcija neće početi s radom.


1. Dodirnite na  za aktiviranje ploče za kuhanje.

2. Za uključivanje funkcije, dodirnite .
Treperi  za zone kuhanja na kojima trenutno koristite funkciju.
3. Dodirnite upravljačku traku bilo koje dostupne zone kuhanja na kojoj želite pokrenuti funkciju (između postavki topline 1-14).

Funkcija se pokreće.


Ako u roku od 5 sekundi ne odaberete niti jednu zonu kuhanja, tada se funkcija neće aktivirati.




Kada se funkcija pokrene, pokazatelji iznad simbola  počinju svijetliti jedan za drugim dok voda ne dosegne točku vrenja.

Kada funkcija prepozna točku vrenja, tada ploča za kuhanje ispušta zvučni signal, a razina topline se automatski mijenja na 8.



Ako se sve zone kuhanja već koriste ili ako postoji zaostala toplina na svima njima, tada ploča za kuhanje ispušta zvuk bip, a pokazatelji iznad  trepere te se funkcija ne pokreće.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite  (funkcija se deaktivira, a postavka topline smanjuje se na 0) ili dodirnite upravljačku traku i ručno podesite postavku topline.



Funkcija Pauza i podizanje posude za kuhanje deaktiviraju SenseBoil®.

5.5 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske zone kuhanja prilagođavaju se veličini dna posuda.

5.6 Automatsko zagrijavanje

Aktivirajte tu funkcijeu kako biste u kraćem vremenu postigli željeni stupanj kuhanja. Ako je uključena, na početku zona radi na najvišem stupnju kuhanja, a zatim nastavlja raditi na željenom stupnju kuhanja.



Za aktivaciju te funkcije zona kuhanja mora biti hladna.

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dotirnite **P** (**P** se uključuje). Odmah dotirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde (**R**) se uključuje.

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

5.7 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dotirnite **P**. (**P** se uključuje).

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

5.8 Tajmer

• Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

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

Za odabir zone kuhanja: dotirnite više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

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

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

Promjena vremena: dotirnite za postavljanje zone kuhanja. Dotirnite **+** ili **-**.

Za isključivanje funkcije: dotirnite za postavljanje zone kuhanja i zatim dotirnite **-**. Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**. Indikator zone kuhanja nestaje.



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

Za isključivanje zvuka: dotirnite .

• CountUp Timer

Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

Za odabir zone kuhanja: dotirnite više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dotirnite **-**

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

Kako biste vidjeli koliko dugo zona

kuhanja radi: dotirnite za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslon pokazuje koliko dugo zona radi.

Za isključivanje funkcije: dotirnite i

zatim dotirnite **+** ili **-**. Indikator zone kuhanja nestaje.

• Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se **00**.

Za uključivanje funkcije: dotirnite a zatim dotirnite **+** ili **-** tajmera za postavljanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**.

Za isključivanje zvuka: dotirnite .



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.


5.9 Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

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

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .



 pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

Da biste isključili funkciju, dodirnite . Uključuje se prethodna postavka topline.

5.10 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite   se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.





Za isključivanje funkcije: dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.







Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.





5.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.



Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

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



Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje

pomoću   se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.


5.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)


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

Uključuje se  ili . Dodirnite  tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

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








Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

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

5.13 Ograničenje snage

Ploča za kuhanje je izvorno na najvišoj mogućoj razini snage.

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite  na 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje.
3. Dodirnite  na 3 sekunde. Uključuje se  ili .
4. Dodirnite . Uključuje se P 72.
5. Dodirnite  /  tajmera za podešavanje razine snage.

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W

- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

⚠ OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

⚠ UPOZORENJE!

Ako odaberete najnižu razinu snage, funkcija SenseBoil® možda neće raditi. Pogledajte tablicu u nastavku.

✓ - funkcija radi, ✗ - funkcija ne radi.

| Razine snage | Zona kuhanja | | | |
|--------------|----------------|-----------------|---------------|----------------|
| | Lijeva prednja | Lijeva stražnja | Desna prednja | Desna stražnja |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Nemojte koristiti više od 3,5 l vode.

5.14 Upravljanje snagom

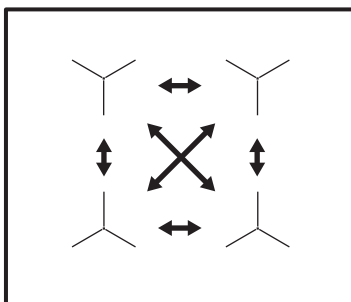
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

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

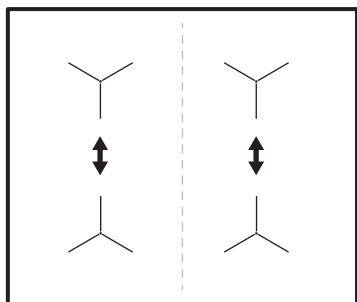
Upravljanje snagom sa Ograničenje snage

Kada funkciju Ograničenje snage postavite na **6000 W ili manje**, snaga ploče za kuhanje dijeli se između svih zona kuhanja.

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



Kada funkciju Ograničenje snage postavite na **više od 6000 W**, snaga ploče za kuhanje dijeli se između dolje navedenih odjeljaka.



5.15 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s posebnom kuhinjskom napom. Ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se određuje na temelju postavljenog načina rada i temperature najtoplije posude na ploči za kuhanje. Ventilatorom možete i ručno upravljati s ploče za kuhanje.



Za većinu kuhinjskih napa daljinski sustav izvorno je isključen. Aktivirajte ga prije korištenja te funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik kuhinjske nape.

Automatska upotreba funkcije

Za automatsku upotrebu funkcije, postavite automatski način rada na H1-H6. Ploča za kuhanje je izvorno postavljena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

Automatski načini rada

| | Automatsko svjetlo | Vrenje ¹⁾ | Prženje ²⁾ |
|---------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Način rada H0 | Isklj. | Isklj. | Isklj. |
| Način rada H1 | Uklj. | Isklj. | Isklj. |






| | Automatsko svjetlo | Vrenje ¹⁾ | Prženje ²⁾ |
|-----------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Način rada H2 ³⁾ | Uklj. | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 1 |
| Način rada H3 | Uklj. | Isklj. | Brzina ventilatora 1 |
| Način rada H4 | Uklj. | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 1 |
| Način rada H5 | Uklj. | Brzina ventilatora 1 | Brzina ventilatora 2 |
| Način rada H6 | Uklj. | Brzina ventilatora 2 | Brzina ventilatora 3 |

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

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

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

Promjena automatskog načina rada

1. Isključite uređaj.
2. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje.
3. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde.
4. Dodirnite  nekoliko puta dok se ne uključi .
5. Dodirnite  tajmera za odabir automatskog načina rada.



Za upravljanje kuhinjskom napom izravno na upravljačkoj ploči isključite automatski način rada funkcije.






Kad završite kuhanje i isključite kuhinjsku napu, ventilator kuhinjske nape radi još određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora sljedećih 30 sekundi.

Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete upravljati ručno.

Za ručno upravljanje dodirnite  dok je ploča

za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Kad pritisnete  podižete brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete  postavit ćete brzinu ventilatora na 0, što isključuje ventilator kuhinjske nape. Za ponovno pokretanje ventilatora s brzinom 1, dodirnite .



Za aktiviranje automatskog rada funkcije, isključite pa ponovno uključite ploču za kuhanje.

Uključivanje svjetla

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to napravili, postavite automatski način rada H1-H6.



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

6. SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Posuđe



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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne kličite i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.

Materijal posuđa

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

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

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

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

6.2 Buka tijekom rada

Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- škljocanje: događa se električno prebacivanje.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

6.3 Savjeti i preporuke za SenseBoil®

Ova funkcija najbolje radi za vrenje vode i pripremu krumpira.



Ne radi ako se koristi posuđe za kuhanje od lijevanog željeza i kod posuđa za kuhanje sa zaštitom od lijepljenja, npr. s keramičkim premazom. Emajlirane čelične posude za kuhanje preporučuju se za postizanje najboljih rezultata prilikom kuhanja krumpira.

Provjerite je li posuda za kuhanje odgovarajuća za SenseBoil® tako što ćete je promatrati kada je prvi put koristite za kuhanje.

Za učinkovito korištenje SenseBoil® pridržavajte se donjeg savjeta:

- Napunite posudu za kuhanje do pola ili tri četvrtine hladnom vodom iz lavine i ostavite 4 cm od ruba prazno. Ne koristite manje od 1 te ne više od 5 litara vode. Pripazite neka ukupna težina vode (ili vode i krumpira) bude između 1-5 kg.
- Ako želite kuhati krumpire, pripazite neka budu potpuno prekriveni vodom, ali upamtite i ostavite barem četvrtinu posude za kuhanje praznom.
- Za postizanje najboljih rezultata kuhajte samo cijele, neoguljene krumpire srednje veličine.

- Pripazite i ne slažite krumpire preblizu.
- Izbjegavajte stvaranje vanjskih vibracija (npr. prilikom korištenja blendera ili stavljanje mobilnog telefona pored uređaja) kada funkcija radi.
- Ako želite dodati sol, uradite to kada voda dosegne točku vrenja (zavrije).
- Funkcija možda neće raditi ispravno ako koristite kuhalo za vodu ili posude za espresso.

6.4 Öko Timer (Eko Tajmer)

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

6.5 Primjeri primjene za kuhanje

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



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

| Postavka topli- ne | Koristi se za: | Vrijeme (min) | Savjeti |
|-----------------------|--|--------------------|--|
| - 1 | Održavanje kuhane hrane toplom. | prema po- trebi | Stavite poklopac na posuđe. |
| 1 - 3 | Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Pomiješajte s vremena na vrijeme. |
| 1 - 3 | Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja. | 10 - 40 | Kuhajte poklopljeno. |
| 3 - 5 | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za- grijavanje gotovih jela. | 25 - 50 | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja. |
| 5 - 7 | Povrće na pari, riba, meso. | 20 - 45 | Dodati nekoliko žlica tekućine. |
| 7 - 9 | Krumpiri na pari. | 20 - 60 | Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira. |

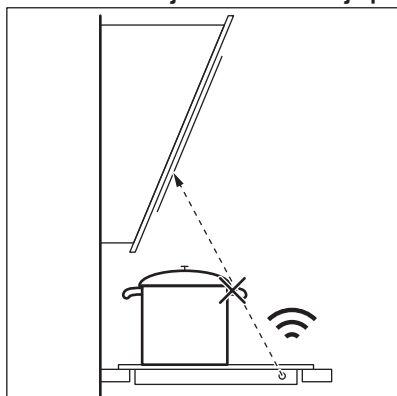
| Postavka topli- ne | Koristi se za: | Vrijeme (min) | Savjeti |
|-----------------------|--|------------------|--|
| 7 - 9 | Kuhajte veće količine hrane, variva i juha. | 60 - 150 | Do 3 l tekućine plus sastojci. |
| 9 - 12 | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci. | prema potrebi | Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena. |
| 12 - 13 | Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci. | 5 - 15 | Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena. |
| 14 | Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips. | | |
| P | Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen. | | |

6.6 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:


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

Ploča za kuhanje na slici samo je primjer.



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

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

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

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom

jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.

8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA




UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Što učiniti ako ...

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|--|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje. | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. |
| | Osigurač je pregorio. | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
| | Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi. | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi. |
| | Istovremeno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora. | Dodirnite samo jedno polje senzora. |
| | Pauza radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti. | Očistite upravljačku ploču. |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|--|--|--|
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Ploča se isključuje. | Nečime ste prekrili polje senzora ①. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Indikator zaostale topline ne svijetli. | Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen. | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Hob ² Hood ne radi. | Pokrili ste upravljačku ploču. | Uklonite objekt s upravljačke ploče. |
| | Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal. | Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom. |
| Automatsko zagrijavanje ne radi. | Zona je vruća. | Neka se polje dovoljno ohladi. |
| | Postavljena je najveća postavka topline. | Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija. |
| Postavka topline mijenja se između dvije razine. | Upravljanje snagom radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Polja senzora postaju vruća. | Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama. | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja. |
| Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči. | Zvukovi su isključeni. | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| L pojavljuje se. | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| F pojavljuje se. | Na zoni nema posuđa. | Stavite posuđe na zonu kuhanja. |
| | Posuđe nije odgovarajuće. | Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| | Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje. | Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci". |
| F i I pojavljuje se naizmjenično. | Snaga je preniska zbog neprikladnog posuđa ili praznog lonca. | Koristite odgovarajuću vrstu posuđa. Pogledajte poglavlja "Savjeti i preporuke" i "Tehnički podaci". Ne uključujte nijednu zonu s praznim loncem na njoj. |
| F i 2 pojavljuje se naizmjenično. | Lonac je prazan ili sadrži neku drugu tekućinu osim vode, npr. ulje. | Izbjegavajte korištenje funkcije s drugim tekućinama osim vode. |
| F i 3 pojavljuje se naizmjenično. | U loncu ima previše ili premalo vode. Kuhali ste hranu drugačiju od vode i krumpira. Točka vrenja je vremenski pomaknuta i funkcija SenseBoil® nije mogla raditi ispravno. | Kuhajte samo vodu i krumpir uz upotrebu SenseBoil®. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|--|--|
| Čujete zvučni signal, indikatori iznad  bljeska i funkcija SenseBoil® se ne pokreće. | Nijedna zona za kuhanje nije spremna za uporabu s SenseBoil®. Postoji nešto zaostale topline na zonama kuhanja koje želite odabrati ili ih još uvijek koristite. | Završite prethodne aktivnosti kuhanja i odaberite slobodnu zonu kuhanja koja nije topla. |
|  i broj su prikazani. | Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje. | Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |
| Možete čuti stalni zvučni signal. | Električna veza nije ispravna. | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju. |

8.2 Ako ne možete pronaći rješenje...


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

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

9. TEHNIČKI PODACI

9.1 Natpisna pločica

Model IAE64413XB
 Vrsta 61 B4A 00 AA
 Indukcija 7.2 kW
 Ser.Nr.
 AEG

PNC 949 597 519 01
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Proizvedeno u: Njemačka
 7.2 kW


9.2 Specifikacije polja za kuhanje

| Zona kuhanja | Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimalno trajanje [min] | Promjer posuda [mm] |
|-----------------|---|----------------|--------------------------------------|---------------------|
| Lijeva prednja | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Lijeva stražnja | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

| Zona kuhanja | Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimalno tra-janje [min] | Promjer posuda [mm] |
|----------------|---|----------------|---------------------------------------|---------------------|
| Desna prednja | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desna stražnja | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

10.1 Informacije o proizvodu*

| | | |
|--|--|--|
| Identifikacija modela | IAE64413XB | |
| Vrsta ploče za kuhanje | Ugradbena ploča za kuhanje | |
| Broj zona za kuhanje | 4 | |
| Toplinska tehnologija | Indukcija | |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø) | Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja | 21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja | 178,4 Wh/kg 174,4 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | 180,2 Wh/kg | |

* Za Europsku uniju u skladu s EU 66/2014. Za Bjelorusiju sukladno sa STB 2477-2017, Prilog A. Za Ukrajinu sukladno s 742/2019.

EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.


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


10.2 Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključenja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

11. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obvyklých spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 46 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 49 |
| 3. INSTALACE..... | 51 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 52 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 54 |
| 6. TIPY A RADY..... | 60 |
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 62 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 62 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 65 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 65 |
| 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 66 |

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo

použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti 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.
- 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:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. 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, lžice 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.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- 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.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo 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 neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.

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 nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.

- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

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

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.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm². Obraťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

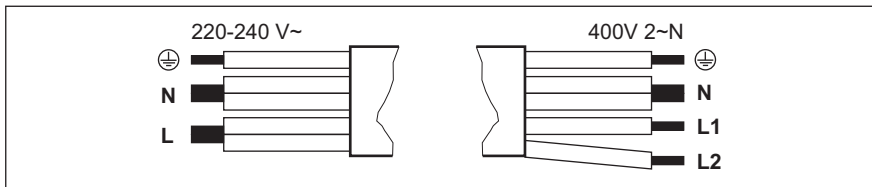
⚠ POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte izolaci z konců hnědého a černého kabelu.
3. Spojte černé a hnědé konce kabelu.
4. Použijte novou kabelovou izolační koncovku na obvyklý konec vodiče (je třeba speciální nástroj).

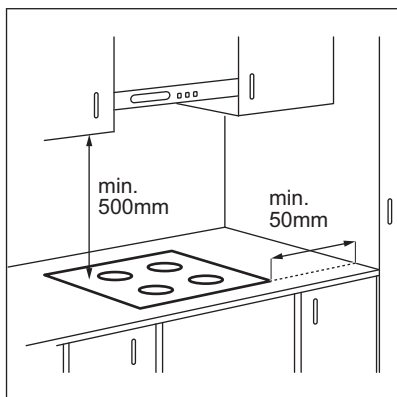
Průřez kabelu 2 x 1,5 mm²



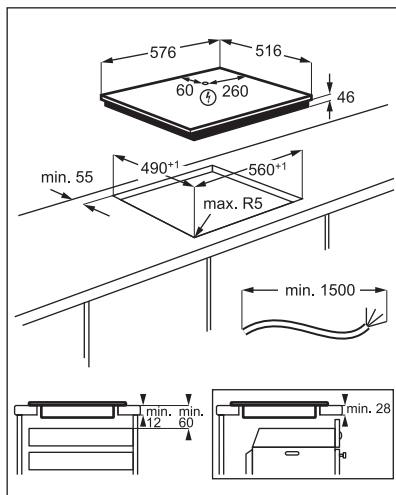
| Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ | | Dvoufázové zapojení: 400 V 2 ~ N | |
|------------------------------------|----------------|----------------------------------|----|
| | Zelený – žlutý | Zelený – žlutý | |
| N | Modrý a modrý | Modrý a modrý | N |
| L | Černý a hnědý | Černý | L1 |
| | | Hnědý | L2 |

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.



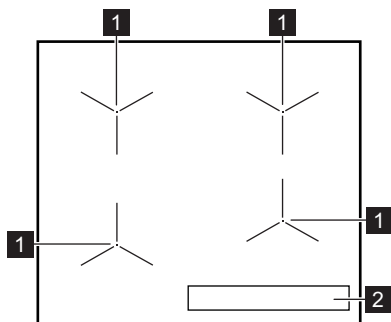
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy



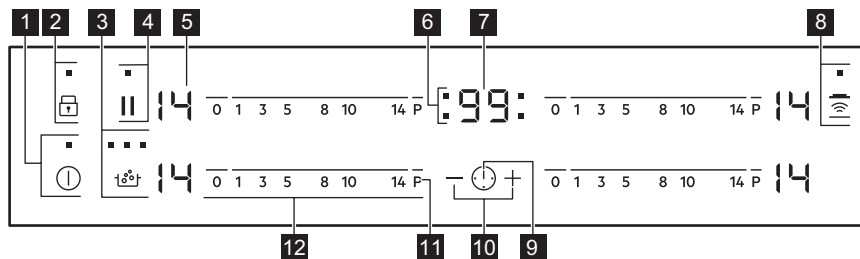
1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel



Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.

4.2 Rozvržení ovládacího panelu












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

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


4.3 Displej tepelného výkonu

| Displej | Popis |
|---------|------------------------|
| | Varná zóna je vypnutá. |
| | Varná zóna je zapnutá. |

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

4.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

 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  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.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

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

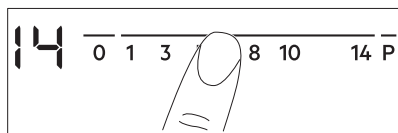
Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:

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

5.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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



5.4 SenseBoil®

Funkce automaticky přizpůsobí teplotu vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.



Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo (/ /), zazní zvukový signál a funkce se nespustí.

1. Varnou desku zapnete stisknutím .
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Na varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající .
3. Stiskněte ovládací lištu jakékoliv dostupné varné zóny, u které chcete

spustit tuto funkci (mezi nastavením tepelného výkonu 1–14).

Spustí se funkce.

Pokud si do pěti sekund nezvolíte žádnou varnou zónu, funkce se nezapne.



Jakmile se funkce spustí, ukazatel nad symbolem se zobrazí jeden po druhém, dokud voda nedosáhne bodu varu.

Když funkce detekuje bod varu, varná deska vydá zvukový signál a úroveň tepelného výkonu se automaticky změní na 8.



Pokud se již používají všechny varné zóny nebo je na nich všech nějaké zbytkové teplo, varná deska zapípá, ukazatele nad zablíkají a funkce se nespustí.

Funkci vypnete stisknutím (funkce se vypne a nastavení tepelného výkonu se sníží na 0) nebo stiskněte ovládací lištu a ručně upravte nastavení tepelného výkonu.



Funkce Pauza a zdvižení hrnce vypnou funkci SenseBoil®.

5.5 Použití varných zón

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


5.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte **P** (rozsvítí se). Ihned stiskněte

požadované nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

5.7 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte **P**. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.


5.8 Časovač


• Odpočítávání času




Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.



Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

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

Změna času: stisknutím  nastavte varnou zónu. Stiskněte  nebo .

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







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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .


• CountUp Timer




Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.


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




Kontrola délky provozu varné zóny:

stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

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

• Minutka

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

Zapnutí funkce: stiskněte  a poté  nebo  časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

5.9 Pauza

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

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Funkci zapnete stisknutím symbolu .

Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Funkci vypnete stisknutím symbolu .
Zobrazí se předchozí tepelný výkon.

5.10 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

5.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

Vypnutí funkce: pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

5.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

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

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

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

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

5.13 Omezení výkonu

Ve výchozím nastavení varná deska pracuje na nejvyšší možný výkon.

Slouží ke snížení nebo zvýšení výkonu:

1. Vypněte varnou desku.
2. Dotkněte se na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se nebo .
4. Stiskněte . Zobrazí se P 72.
5. Stisknutím / na časovači nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

VAROVÁNÍ!

Zvolíte-li jeden z nejnižších stupňů výkonu, funkce SenseBoil® nemusí fungovat. Řiďte se níže uvedenou tabulkou.

✓ - funkce funguje, ✗ - funkce nefunguje.

| Stupně výkonu | Varná zóna | | | |
|---------------|-------------|------------|--------------|-------------|
| | Levá přední | Levá zadní | Pravá přední | Pravá zadní |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Nepoužívejte více než 3,5 l vody.

5.14 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 (3 700 W). Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze nebo zvolené meze celkového výkonu, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako poslední. Zbývající výkon se rozdělí mezi dříve aktivované varné zóny v opačném pořadí volby.
- Displej nastavení ohřevu varných zón se sníženým výkonem se mění mezi původně

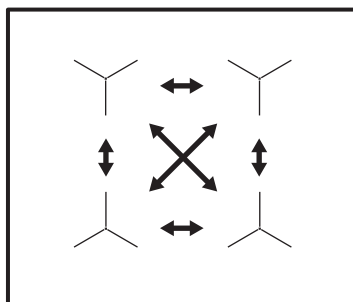
zvoleným nastavením ohřevu a sníženým nastavením ohřevu.

- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změníte nastavení ohřevu varných zón.

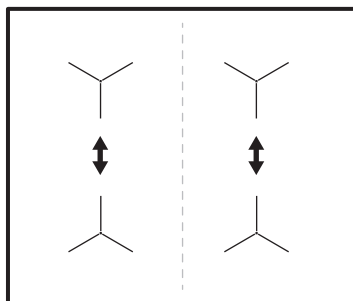
Řízení výkonu s Omezením výkonu

Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6 000 W nebo méně**, výkon varné desky se rozdělí mezi všechny varné zóny.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázky.



Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **více než 6 000 W**, výkon varné desky se rozdělí mezi sekce vyznačené níže.



5.15 Hob²Hood

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

desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



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

Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

| | Automatické osvětlení | Vaření ¹⁾ | Smažení ²⁾ |
|--------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| Režim H0 | Vypnout | Vypnout | Vypnout |
| Režim H1 | Zapnout | Vypnout | Vypnout |
| Režim H2 3) | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H3 | Zapnout | Vypnout | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H4 | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H5 | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| Režim H6 | Zapnout | 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 automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne.

3. Na tři sekundy stiskněte .
4. Několikrát stiskněte , dokud se nezobrazí .
5. Stisknutím časovače zvolte automatický režim.



K přímému ovládní odsavače par přes jeho ovládací panel vypněte automatický režim funkce.



Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládní rychlosti ventilátoru

Funkci lze také ovládat ručně. Učiníte tak dotykem při zapnutí varné desce. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte dotykem a nastavením jeho rychlosti na 1.



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

Zapnutí osvětlení

Můžete nastavit, aby varná deska zapínala osvětlení automaticky, kdykoliv zapnete varnou desku. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

6. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 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 nádobu položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvejte, abyste ji nepoškrábali.

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- 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“.

6.2 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.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenalí žádnou závadu.

6.3 Rady a tipy pro funkci SenseBoil®

Funkce poslouží nejlépe při vaření vody a přípravě brambor.



Nefunguje s litinou a nepřilnavými varnými nádobami, např. s keramickým povrchem. K dosažení nejlepších výsledků při vaření brambor se doporučují smaltované ocelové hrnce.

Při prvním vaření s vybraným hrcem ho kontrolujte, abyste zjistili, zda se hodí pro funkci SenseBoil®.

Chcete-li funkci SenseBoil® používat efektivně, řiďte se následujícími radami:

- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.
- Chcete-li vařit brambory, ujistěte se, že jsou zcela zakryté vodou. Nezapomeňte ale ponechat alespoň jednu čtvrtinu nádoby prázdnou.

- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti.
- Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle spotřebiče), když je funkce spuštěná.
- Chcete-li použít sůl, přidejte ji poté, co voda dosáhne bodu varu.
- Funkce nemusí fungovat správně pro konvice na vodu a nádoby na espresso.

6.4 Ůko 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.

6.5 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.

| Teplotní výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|----------------|--|-------------|---|
| - 1 | Udržení teploty hotového jídla. | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou. |
| 1 - 3 | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny. | 5 - 25 | Čas od času zamíchejte. |
| 1 - 3 | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok. | 10 - 40 | Připravujte zakryté pokličkou. |
| 3 - 5 | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel. | 25 - 50 | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 5 - 7 | Příprava zeleniny, ryb a masa v páře. | 20 - 45 | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny. |
| 7 - 9 | Příprava brambor v páře. | 20 - 60 | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor. |
| 7 - 9 | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny plus přísady. |
| 9 - 12 | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy. | dle potřeby | V polovině doby obraťte. |
| 12 - 13 | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky. | 5 - 15 | V polovině doby obraťte. |
| 14 | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků. | | |
| P | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost. | | |

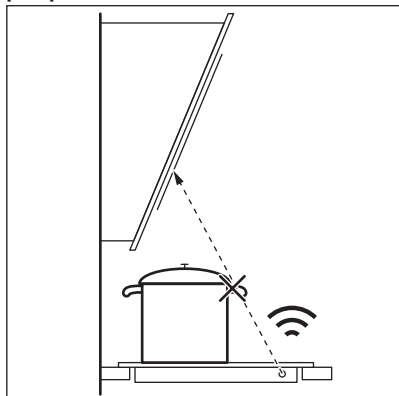
6.6 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Neměřte 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.



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 .

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 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.

7.2 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 kovové 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.


8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|--|---|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund. | Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon. |
| | Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko. |
| | Je zapnutá funkce Pauza. | Viz část „Denní používání“. |
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něco blokuje pole snímače ①. | Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Funkce Hob®Hood nefunguje. | Zakryli jste ovládací panel. Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál. | Odstraňte předmět z ovládacího panelu. Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně. |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje. | Zóna je horká. Je nastaven nejvyšší tepelný výkon. | Nechte zónu dostatečně vychladnout. Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce. |
| Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni. | Je zapnutá funkce Řízení výkonu. | Viz část „Denní používání“. |
| Senzorová tlačítka se zahřívají. | Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků. | Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách. |
| Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“. |
|  se rozsvítí. | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek. | Viz část „Denní používání“. |
|  se rozsvítí. | Na varné zóně není žádná nádoba. | Na varnou zónu postavte nádobu. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|---|
| | 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“. |
| Střídavě se zobrazuje F a I . | Výkon je příliš nízký z důvodu nevhodné varné nádoby nebo prázdného hrnce. | Použijte vhodný typ varné nádoby. Viz kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdná nádoba. |
| Střídavě se zobrazuje F a C . | Nádoba je prázdná nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej. | Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou. |
| Střídavě se zobrazuje F a 3 . | V nádobě je příliš mnoho nebo příliš málo vody. Vařili jste nějaké jiné potraviny než vodu a brambory. Bod varu se časem posunul a funkce SenseBoil® nemohla správně fungovat. | Pomocí funkce SenseBoil® vařte pouze vodu a brambory. Viz „Tipy a rady“. |
| Slyšíte pipnutí, ukazatele nad  blikají a funkce SenseBoil® se nespustí. | Žádná z varných zón není připravena k použití s funkcí SenseBoil®. Na varných zónách, které chcete zvolit, je zbytkové teplo nebo se stále používají. | Ukončete předchozí vaření a vyberte volnou varnou zónu bez zbytkového tepla. |
| E 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 E , 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. |

8.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...


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

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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model IAE64413XB
Typ 61 B4A 00 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 597 519 01
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.2 kW


9.2 Technické údaje varné zóny

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

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

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

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku*

| | | |
|---|----------------------|---------------|
| Označení modelu | IAE64413XB | |
| Typ varné desky | Vestavná varná deska | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technologie ohřevu | Indukce | |
| Průměr kruhových varných zón (Ø) | Levá přední | 21,0 cm |
| | Levá zadní | 18,0 cm |
| | Pravá přední | 14,5 cm |
| | Pravá zadní | 18,0 cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední | 178,4 Wh / kg |
| | Levá zadní | 174,4 Wh / kg |
| | Pravá přední | 183,2 Wh / kg |
| | Pravá zadní | 184,9 Wh / kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | 180,2 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 pro měření výkonu.


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


10.2 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.

11. 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.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registreaeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 67 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 70 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 72 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 73 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 75 |
| 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 81 |
| 7. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 83 |
| 8. VEAOTSING..... | 84 |
| 9. TEHNILISED ANDMED..... | 86 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS..... | 86 |
| 11. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 87 |

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, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmest on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta 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.
- 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: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. 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!

Seadme vigastamise või 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 niiskuse 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.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli keerduda.

- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige 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 loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- 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 esmakordset 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 kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumale õli sisse, võib see pritsida.

⚠ HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju 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 aured võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

⚠ HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuumale nõukaant 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.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.

- 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 vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

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!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage 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.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühe juhtme läbimõõt peab olema minimaalselt 1,5 mm². Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

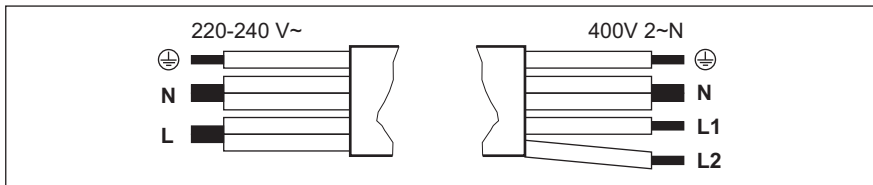
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage isolatsioon mustalt ja pruunilt juhtmeotsalt.
3. Ühendage mustad ja pruunid kaabliotsad.
4. Paigaldage uus kaabliotsa muhv tavalisele kaabliotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist).

Kaabli ristlõikepindala on 2 x 1,5 mm²



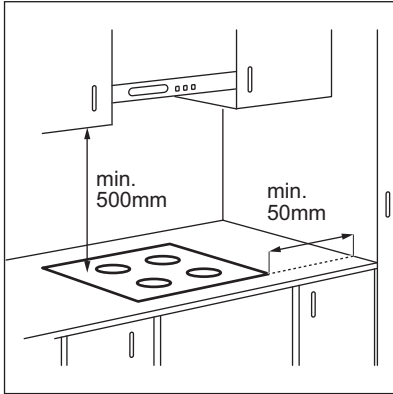
Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~

Kahefaasiline ühendus: 400 V 2 ~ N

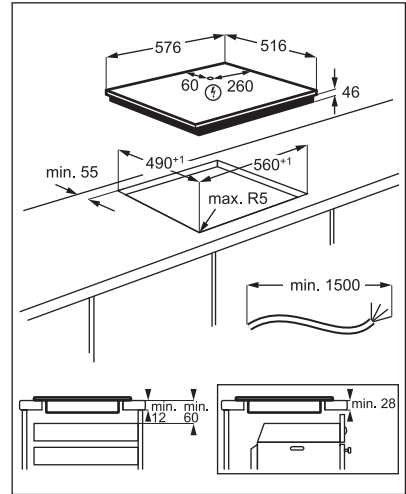
| | | | |
|---|--------------------|--------------------|----|
| ⊕ | Roheline - kollane | Roheline - kollane | ⊕ |
| N | Sinine ja sinine | Sinine ja sinine | N |
| L | Must ja pruun | Must | L1 |
| | | Pruun | L2 |

3.4 Monteerimine

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



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



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



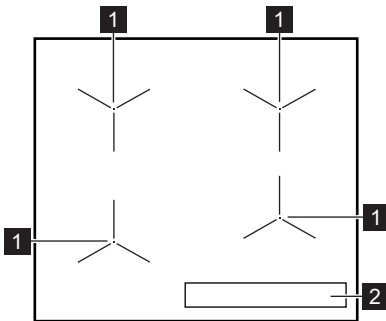
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



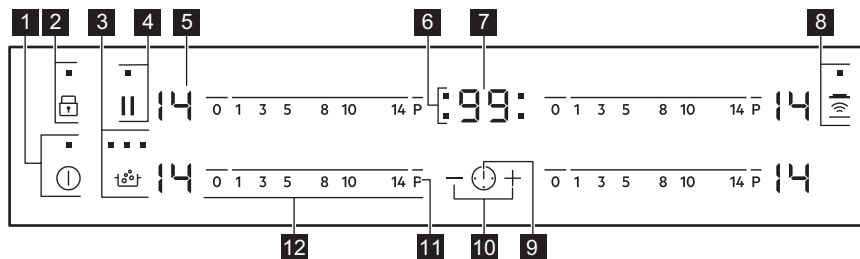
1 Induktsioonkeeduala

2 Juhtpaneel



Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest „Tehnilised andmed“.

4.2 Juhtpaneeli skeem



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

| Sensorväli | Funktsioon | Märkus | |
|------------|------------|---------------------------------|--|
| 1 | ⓘ | SISSE / VÄLJA | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 | 🔒 | Lukk / Lapselukk | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks. |
| 3 | 🌡️ | SenseBoil® | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. Sümboli kohal olevad indikaatorid näitavad funktsiooni edenemist. |
| 4 | | Paus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 5 | - | Soojusastme näit | Soojusastme näitamiseks. |
| 6 | - | Keeduväljade taimerindikaatorid | Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud. |
| 7 | - | Taimerinäidik | Aja näitamiseks minutites. |
| 8 | 📶 | Hob²Hood | Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 9 | ⌚ | - | Keeduvälja valimiseks. |
| 10 | + / - | - | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 11 | P | PowerBoost | Funktsiooni sisselülitamiseks. |
| 12 | - | Juhtriba | Soojusastme määramiseks. |

4.3 Kuumusastme näidud

| Ekraan | Kirjeldus |
|--------|----------------------------|
| 0 | Keeduala inaktiveeritakse. |
| 1 - 14 | Keeduala töötab. |

| Ekraan | Kirjeldus |
|----------|--|
| | Paus on sees. |
| | SenseBoil® on sees. |
| | Automaatne kuumutamine on sees. |
| | PowerBoost on sees. |
| + number | Ilmnes tõrge. |
| / / | OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkkuumus. |
| | Lukk / Lapselukk on sees. |
| | Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud. |
| | Automaatne väljalülitus on sees. |

4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!

/ / Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid / / lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad

kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .


5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.

- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- te kasutate valesid kõõginõusid.
Kuvatakse sümbol  ja keeduala lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes kuvatakse  ja pliit lülitub välja.

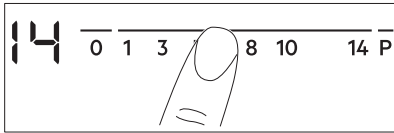
Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

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

5.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:




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






5.4 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkkuumust ( /  / ), kõlab helisignaal ja funktsioon ei käivitu.

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage .
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .


Vilkuv  ilmub nende keeduväljade puhul, kus te saate funktsiooni praegu kasutada.

3. Puudutage mõnda saadaoleva keeduvälja juhtriba, mille soovite funktsiooni käivitada (soojusastmed 1-14).

Funktsioon käivitus.


Kui te ei vali 5 sekundi jooksul ühtegi keeduala, siis seda funktsiooni ei aktiveerita.




Kui funktsioon käivitus, süttivad üksteise järel  kohal olevad sümbolid, kuni vesi saavutab keemispunkti.

Kui funktsioon tuvastab keemistemperatuuri, siis kostab helisignaal ja kuumutustase muutub automaatselt 8-ks.



Kui kõik keeduväljad on juba kasutusel või neil kõigil on alles jääkkuumus, kostab piiks, sümboli  kohal olevad indikaatorid vilguvad ja funktsioon ei käivitu.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  (funktsioon lülitub välja ja soojusaste langeb tasemele 0) või puudutage juhtriba ja reguleerige kuumust käsitsi.



Funktsioon Paus ja kööginõu tõstmine lülitavad funktsiooni SenseBoil® välja.

5.5 Keedualade kasutamine

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

5.6 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumuse kiiremaks saavutamiseks. Kui funktsioon on sees, töötab keeduväljal kõigepealt kõrgeimal soojusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusel.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P** (**P** süttib). Puudutage kohe soovitud soojusastet. 3

sekundi pärast süttib **R**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

5.7 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P** (**P** süttib).

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

5.8 Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimerit nuppu **+**, et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Aja muutmiseks: puudutage keeduvälja valimiseks. Puudutage **+** või **-**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage keeduvälja valimiseks ja siis puudutage **-**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaal. Keeduväli lülitub välja.

Heli peatamine: puudutage .

• CountUp Timer

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimeril **-**. Ilmub **UP**. Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub **UP** ja loendatud aeg (minutites).

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage ja seejärel **+** või **-**. Keeduvälja indikaator kustub.

• Minutilugeja

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

Soojusastme ekraanil kuvatakse **U**.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimeril ja siis puudutage **+** või **-**, et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .




See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.


5.9 Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

 lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.



Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage nuppu . Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

5.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusaste kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage

  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage

. Süttib viimati kasutatud soojusaste.






Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.11 Lapselukk





See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: käivitage




pliit  abil. Ärge valige soojusastet.


Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: käivitage pliit






 abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.



Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: lülitage pliit sisse

 abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi**

jooksul. Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.


5.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage  3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit . Süttib  või . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on välja
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.








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

- puudutades 
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

5.13 Võimsuse piirang

Vaikimisi töötab pliit kõrgeimal võimalikul võimsustasemel.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Puudutage  3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage 3 sekundiks nuppu . Süttib  või .
4. Puudutage nuppu . Süttib P 72.
5. Puudutage taimeril nuppu  / , et valida võimsustase.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

- P 72 – 7 200 W
- P 15 – 1 500 W
- P 20 – 2 000 W
- P 25 – 2 500 W
- P 30 – 3 000 W
- P 35 – 3 500 W
- P 40 – 4 000 W
- P 45 – 4 500 W
- P 50 – 5 000 W

- P 60 – 6 000 W

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

⚠ HOIATUS!

Kui valite ühe madalamatest võimsustasetest, siis ei pruugi funktsioon SenseBoil® töötada. Vt allolevat tabelit.

✓ – funktsioon töötab, ✗ – funktsioon ei tööta.

| Võimsustasemed | Keeduväli | | | |
|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | Vasak eesmine | Vasak tagumine | Parem eesmine | Parem tagumine |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Ärge kasutage rohkem kui 3,5 l vett.

5.14 Toitehaldus

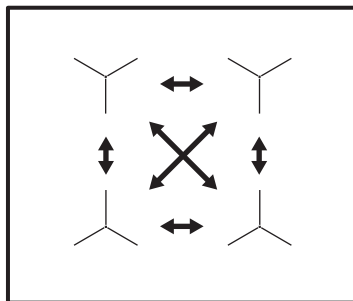
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

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

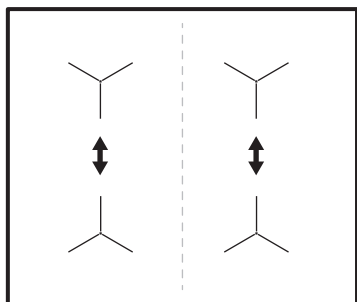
Toitehaldus koos Võimsuse piirang-ga

Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni väärtusele **6000 W või vähem**, jaotatakse pliidi võimsus kõigi keedualade vahel.

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



Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni väärtusele, mis on **suurem kui 6000 W**, jaotatakse pliidi võimsus allpool näidatud sektsioonide vahel.



5.15 Hob²Hood

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidiol oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilatori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.



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

Funktsiooni automaatne kasutamine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliiit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti hakkab tööle alati, kui te pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatori kiirust.

Automaatrežiimid

| | Auto- maatne tuli | Keemi- ne ¹⁾ | Praadimi- ne ²⁾ |
|---------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Režiim H0 | Väljas | Väljas | Väljas |
| Režiim H1 | Sees | Väljas | Väljas |
| Režiim H2 3) | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| Režiim H3 | Sees | Väljas | Ventilaatori kiirus 1 |

| | Auto- maatne tuli | Keemi- ne ¹⁾ | Praadimi- ne ²⁾ |
|-----------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Režiim H4 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 1 |
| Režiim H5 | Sees | Ventilaatori kiirus 1 | Ventilaatori kiirus 2 |
| Režiim H6 | Sees | Ventilaatori kiirus 2 | Ventilaatori kiirus 3 |

1) Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

2) Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

3) See režiim lülitab ventilatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

- Lülitage seade välja.
- Puudutage 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.
- Puudutage 3 sekundi vältel.
- Puudutage mõned korrad , kuni süttib.
- Puudutage taimeril , et valida automaatrežiim.




Kui soovite õhupuhastit kasutada otse õhupuhasti paneeli kaudu, lülitage funktsiooni automaatrežiim välja.



Kui lõpetate söögivalmistamise ja pliidi välja lülitate, võib õhupuhasti veel veidi aega töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilatori automaatselt välja ja tõkestab selle juhuslikku sisselülitamist järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilatori kiiruse käsitsi reguleerimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks puudutage , kui pliiit on sisse lülitatud. Sellega lülitatakse funktsiooni automaatrežiim välja ja te saate ventilatori kiirust käsitsi valida. Vajutades , suurendate ventilatori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilatori kiirus tasemele 0, mis

lülitab õhupuhasti välja. Kui soovite selle uuesti 1. kiirusel sisse lülitada, puudutage .



Funktsiooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliit välja ja siis uuesti sisse.

Tule sisselülitamine

Pliidi saab seadistada selliselt, et tuli läheks pliidi sisselülitamisel kohe põlema. Selleks valige automaatrežiim H1 – H6.



Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 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".

6.2 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.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Vihjed ja näpunäited funktsiooni SenseBoil® kasutamiseks

Funktsioon sobib kõige paremini vee keetmiseks ja kartulite valmistamiseks.



Ei tööta malmist ja mittenakkuva pinna, nt keraamilise pinnaga nõude kasutamisel. Kartulite keetmiseks soovitatakse parima tulemuse saamiseks emailitud teraspotte.

Kontrollige, kas valitud kööginõu on SenseBoil® jaoks sobiv, jälgides tähelepanelikult esimest toiduvalmistamist.

SenseBoil® tõhusaks kasutamiseks järgige alljärgnevat soovitusi:

- Täitke pott poole kuni kolmveerand kõrguseni külma kraaniveega, jättes servast vähemalt 4 cm tühja ruumi. Ärge kasutage vähem kui 1 ega rohkem kui 5 liitrit vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.
- Kui soovite kartuleid valmistada, siis veenduge, et need on täielikult veega kaetud ja jätke vähemalt üks veerand keedupottist tühjaks.
- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid.
- Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi

kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).

- Kui soovite kasutada soola, lisage see, kui vesi jõuab keemistemperatuurini.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.

6.4 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

6.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja 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 - 3 | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Segage aeg-ajalt. |
| 1 - 3 | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Küpsetage kaanega. |
| 3 - 5 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 5 - 7 | Köögililjade, kala, liha aurutamine. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vedelikku. |
| 7 - 9 | Kartulite aurutamine. | 20 - 60 | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 7 - 9 | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega. |

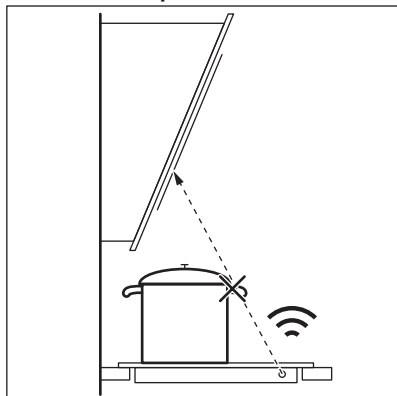
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|---|----------------------|---------------------------------------|
| 9 - 12 | Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kottetid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole valmistusaja möödu-des. |
| 12 - 13 | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. | 5 - 15 | Pöörake poole valmistusaja möödu-des. |
| 14 | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). | | |
| P | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud. | | |

6.6 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.



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 .

7. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.

- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

7.2 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 metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.












8. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|--|
| Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada. | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik. | Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet. | Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Paus on sees. | Vt jaotist "Ilgapäevane kasutamine". |
| | Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid. | Puhastage juhtpaneel. |
| 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. | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Hob ² Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|--|---|--|
| | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali. | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasstit kätsi. |
| Automaatne kuumutamine ei tööta. | Ala on kuum. | Laske alal piisavalt maha jahtuda. |
| | Valitud on kõrgeim soojusaste. | Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil. |
| Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele. | Toitehaldus on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Andurialad muutuvad kuumaks. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  hakkab tööle. | Lapselukk või Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
|  hakkab tööle. | Alal ei ole ühtegi keedunõud. | Asetage alale kööginõu. |
| | 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". |
|  ja  ilmuvad vaheldumisi. | Ebasobiva keedunõu tõttu on võimsus liiga madal või on kasutatav keedunõu tühi. | Kasutage sobivat tüüpi keedunõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid" ja jaotist "Tehnilised andmed". Ärge kunagi lülitage keeduala sisse, kui sellel on tühi pott. |
|  ja  ilmuvad vaheldumisi. | Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli). | Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee. |
|  ja  ilmuvad vaheldumisi. | Potis on liiga palju või liiga vähe vett. Keetsite muud toitu peale vee ja kartulite. Keemispunkti on aja jooksul nihutatud ja funktsioon SenseBoil® ei saanud õigesti töötada. | Funktsiooni SenseBoil® kasutades keetke ainult vett ja kartuleid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
| Kostab piiks, indikaatorid sümboli  kohal vilguvad ja funktsioon SenseBoil® ei käivitü. | Ükski keeduala pole funktsiooniga SenseBoil® kasutamiseks valmis. Keeduväljadel, mida soovite valida, on ikka veel jääkuumust või need on veel kasutusel. | Lõpetage oma eelmised toiduvalmistused ja valige ilma jääkuumusega keeduala. |
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge. | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliiit 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. |

8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna

nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel IAE64413XB
Tüüp 61 B4A 00 AA
Induktsioon 7.2 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 597 519 01
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.2 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (max soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|----------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Vasak eesmine | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Vasak tagumine | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Parem eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parem tagumine | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave*

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Mudeli tunnus | IAE64413XB |
| Pliidi tüüp | Sisseehitatud pliit |
| Toidukuumtöötlemisvõõndite arv | 4 |
| Kuumutus tehnoloogia | Induktsioon |

| | | |
|---|----------------|-------------|
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø) | Vasak eesmine | 21,0 cm |
| | Vasak tagumine | 18,0 cm |
| | Parem eesmine | 14,5 cm |
| | Parem tagumine | 18,0 cm |
| Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasak eesmine | 178,4 Wh/kg |
| | Vasak tagumine | 174,4 Wh/kg |
| | Parem eesmine | 183,2 Wh/kg |
| | Parem tagumine | 184,9 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | | 180,2 Wh/kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt määrusele 66/2014/EL. Valgevene puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, lisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

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


Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

10.2 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.

11. 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzgu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | |
|--|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 88 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 91 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 93 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 94 |
| 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 96 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 102 |
| 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... | 105 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 105 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 107 |
| 10. ENERGOEFEKTĪVITĀTE..... | 108 |
| 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 109 |

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 mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, 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.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiņiet liesmu ar piemēram, uguns segu vai vāku.

- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- 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 savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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 hermētizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- .
- 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. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.

- Neļaujiet elektrības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta triecienu aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslodotāju.
- Pieslēdzot 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir valīga, 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 vāku 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 iekaisējusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūtas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas 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 vārties 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.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- 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 tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

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, māsasaimniecības 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 savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- 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, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķā vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm². Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

Nebiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

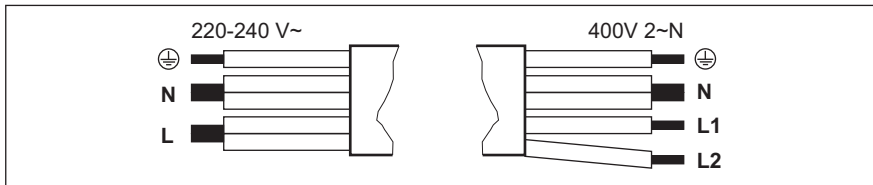
⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzsmavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzsmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet izolāciju no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet kopā melno un brūno vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzsmavu uz savienoto vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

Kabeļa šķērsgriezums: 2 x 1,5 mm²



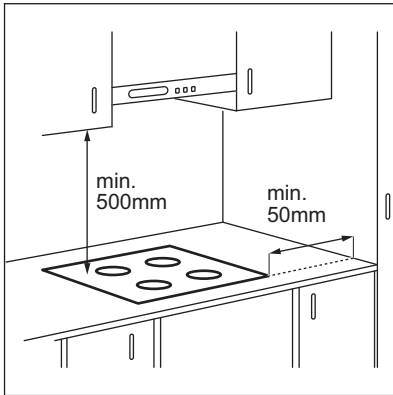
Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~

Divfāzu pieslēgums: 400 V 2 ~ N

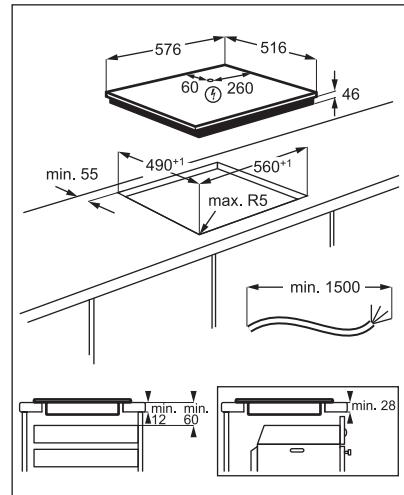
| | | | |
|---|-----------------|-----------------|----|
| | Dzeltens — zaļš | Dzeltens — zaļš | |
| N | Zils un zils | Zils un zils | N |
| L | Melns un brūns | Melns | L1 |
| | | Brūns | L2 |

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību "AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



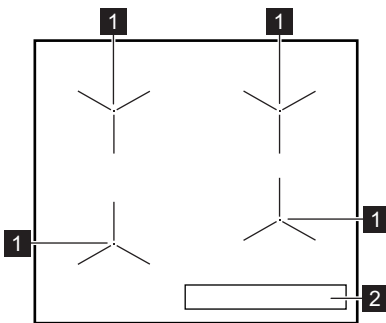
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



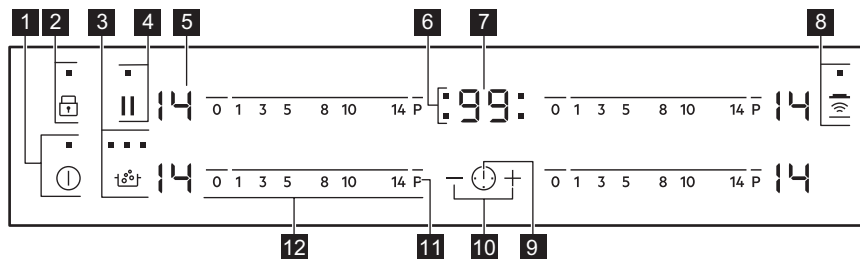
1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.2 Vadības paneļa izkārtojums












Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

| Sensora lauks | Funkcija | Komentāri |
|---------------|----------|--|
| 1 | | IESLĒGT / IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu. |
| 2 | | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |
| 3 | | SenseBoil® Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. Indikatori virs simbola uzrāda funkcijas progresu. |
| 4 | | Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 5 | - | Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi. |
| 6 | - | Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks. |
| 7 | - | Taimera displejs Rāda laiku minūtēs. |
| 8 | | Hob®Hood Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu. |
| 9 | | - Lai izvēlētos gatavošanas zonu. |
| 10 | | - Paildzina vai saīsina laiku. |
| 11 | | PowerBoost Lai ieslēgtu funkciju. |
| 12 | - | Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi. |

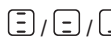
4.3 Karsēšanas iestatījums rāda

| Displejs | Apraksts |
|----------|-----------------------------------|
| | Gatavošanas zona ir deaktivizēta. |
| | Gatavošanas zona darbojas. |

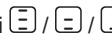
| Displejs | Apraksts |
|---|---|
|  | Darbojas Pauze. |
|  | Darbojas SenseBoil®. |
|  | Darbojas Automātiskā uzkarsēšana. |
|  | Darbojas PowerBoost. |
|  + cipars | Radušies darbības traucējumi. |
|  | OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums. |
|  | Darbojas Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma. |
|  | Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks. |
|  | Darbojas Automātiskā izslēgšanās. |

4.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

 Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori  sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda

pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

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.

5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana



Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

5.2 Automātiskā izslēgšanās


Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek

deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.

- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums  un plīts virsma izslēdzas.

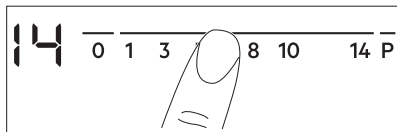
Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

| Karsēšanas iestatījums | Plīts virsma izslēdzas pēc |
|--|----------------------------|
|  , 1-3 | 6 stundām |
| 4 - 7 | 5 stundām |
| 8 - 9 | 4 stundām |
| 10 - 14 | pusotras stundas |

5.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:




Pieskarities vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.






5.4 SenseBoil®


Funkcija automātiski noregulē ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.



Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums ( /  / ), atskan skaņas signāls un funkcija neaktivizējas.


1. Pieskarities pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie .
Gatavošanas zonām, kuras jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs .
3. Pieskarities jebkuras pieejamās gatavošanas zonas, kurai vēlaties aktivizēt funkciju, vadības joslai (sildīšanas pakāpes diapazonā 1–14).
Funkcija aktivizējas.
Ja neizvēlēšities nevienu gatavošanas zonu 5 sekunžu laikā, funkcija neaktivizējas.




Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs  simbola viens pēc otra iedegas, līdz ūdens ir sasniedzis vārīšanās punktu.

Kad funkcija nosaka vārīšanās punktu, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz 8.



Ja visas gatavošanas zonas jau tiek lietotas vai kādā no tām ir atlikušais siltums, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, indikatori virs  mirgo un funkcija neaktivizējas.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarities pie  (funkcija deaktivizējas un sildīšanas pakāpe tiek samazināta līdz 0), vai pieskarities vadības joslai un noregulējiet sildīšanas pakāpi manuāli.



Paوزه funkcija un katliņa pacelšana deaktivizē SenseBoil® funkciju.

5.5 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās zonās centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

5.6 Automātiskā uzkarsēšana

Aktivizējiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo siltuma pakāpi. Kad tā ir ieslēgta, sākumā zona darbojas augstākajā pakāpē un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā siltuma pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarities **P** (**P** iedegas). Uzreiz pieskarities pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm (**R**) iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

5.7 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarities **P** (**P** iedegas).


Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.


5.8 Taimeris

• Laika atskaites taimeris


Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.




Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.



Lai iestatītu gatavošanas zonu: Vairākkārt pieskarities pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarities pie taimera , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators

sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.


Lai pārbaudītu atlikušo laiku: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Lai mainītu laiku: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarti  vai .

Lai izslēgtu funkciju: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad pieskarities . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.





Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarities .




• CountUp Timer

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.


Lai iestatītu gatavošanas zonu: Vairākkārt pieskarities pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.




Lai ieslēgtu funkciju: pieskarities pie taimera : parādīsies **U^P**. Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp **U^P** un skaitāmo laiku (minūtēs).

Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona: pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarities  un tad  vai . Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.

• Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties  un tad pieskarieties  vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties .





Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


5.9 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.



Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie  .
 Iedegas. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.


Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie  .
Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

5.10 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vīspirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties   iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.


Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties  .
Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.










Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.





5.11 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.





Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar  . Neiestatiet

sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.
 iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .



Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai: aktivizējiet plīts virsmu ar  . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.
 iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā: aktivizējiet plīts virsmu ar  .
 iedegas. Piespiediet  4 sekundes.
Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā. Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar  , funkcija atkal darbojas.


5.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)


Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.

Pieskarieties pie taimera  , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.






Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

5.13 Jaudas ierobežošana

Standartā plīts virsma darbojas augstākajā jaudas līmenī.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties pie  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarieties  uz 3 sekundēm. Ieslēdzas  vai .
4. Pieskarieties  . Ieslēdzas P72.

5. Pieskarīeties pie taimera $\text{—} / \text{+}$, lai iestatītu jaudas līmeni.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

- P 72 – 7200 W
- P 15 – 1500 W
- P 20 – 2000 W
- P 25 – 2500 W
- P 30 – 3000 W
- P 35 – 3500 W
- P 40 – 4000 W
- P 45 – 4500 W
- P 50 – 5000 W
- P 60 – 6000 W

UZMANĪBU!

Pārliedzinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

BRĪDINĀJUMS!

Ja izvēlaties kādu no zemākajiem jaudas līmeņiem, SenseBoil® funkcija var nedarboties. Skatiet zemāk esošo tabulu.

✓ - funkcija darbojas, ✗ - funkcija nedarbojas.

| Jaudas līmeņi | Gatavošanas zona | | | |
|---------------|------------------|------------------|--------------|----------------|
| | Kreisā priekšā | Kreisā aizmugurē | Labā priekšā | Labā aizmugurē |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

P 60



1) Nelietojiet vairāk par 3,5 l ūdens.

5.14 Jaudas pārvaldība

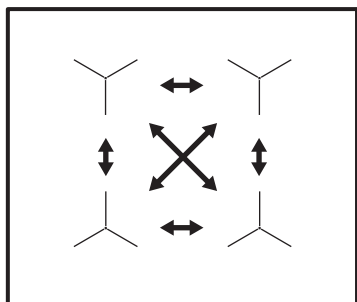
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā strāvas slodze (3700 W). Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes vai atlasīto kopējo jaudas limitu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainās starp atlasīto sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

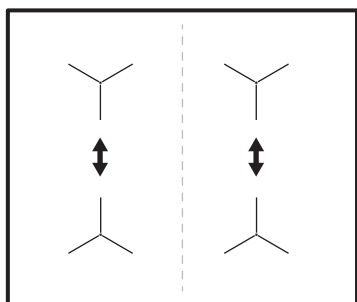
Jaudas pārvaldība ar Jaudas ierobežojums

Iestatot funkciju Jaudas ierobežojums uz **6000 W vai mazāk**, plīts jauda tiek sadalīta starp visām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Iestatot funkciju Jaudas ierobežojums uz vairāk nekā 6000 W, plīts jauda tiek sadalīta starp turpmāk norādītajām zonām.



5.15 Hob²Hood

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunicēšanas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.



Lielākajā daļā tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Pirms funkcijas lietošanas aktivizējiet to. Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatu.

Funkcijas automātiskā darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts sākotnēji ir iestatīta uz režīmu H5. Tvaiku

uzsūcējs sāk darboties, tiklīdz iedarbina plīti. Plīts automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

| | Automātskais vieglais režīms | Vārīšana ¹⁾ | Cepšana ²⁾ |
|--------------|------------------------------|------------------------|-----------------------|
| H0 režīms | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H1 režīms | Izslēgts | Izslēgts | Izslēgts |
| H2 režīms 3) | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H3 režīms | Izslēgts | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums |
| H4 režīms | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 1. ventilatora ātrums |
| H5 režīms | Izslēgts | 1. ventilatora ātrums | 2. ventilatora ātrums |
| H6 režīms | Izslēgts | 2. ventilatora ātrums | 3. ventilatora ātrums |

1) Ierīce konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Ierīce konstatē cepšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu un tā darbības pamatā nav temperatūra.

Automātiskā režīma mainīšana

1. Atslēdziet ierīci.
2. Piespiediet 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Piespiediet 3 sekundes.
4. Vairākas reizes piespiediet pie , līdz iedegas .
5. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos automātisko režīmu.







Lai darbinātu tvaika nosūcēju tiešā veidā no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Kad gatavošana ir pabeigta un plīts virsma ir izslēgta, tvaika nosūcēja ventilators vēl kādu laiku var darboties. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Funkciju var arī darbināt manuāli. Lai to darītu, piespiediet pie , kad plīts ir ieslēgta. Šādi funkcijas automātiskā darbība tiek deaktivizēta, un jūs varat mainīt ventilatora ātrumu manuāli. Piespiežot , ventilatora ātrums tiek palielināts par vienu ātrumu. Kad ir sasniegts intensīvais līmenis un atkal tiek piespiests , tiks iestatīts 0 ventilatora ātrums, kas deaktivizē tvaika nosūcēju. Lai

ieslēgtu ventilatora 1. ātrumu, atkal pieskarieties pie .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbību, deaktivizējiet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to.

Gaismas ieslēgšana

Jūs varat iestatīt plīti tā, lai tā ieslēgtu gaismu automātiski katru reizi, kad ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

6. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu firi un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīdīdī 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 plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- 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".

6.2 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;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

6.3 Padomi un ieteikumi SenseBoil®

Funkcija vislabāk darbojas, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.



Tā nedarbojas ar čuguna un nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem, piem., ar keramisko pārklājumu. Lai gūtu labākos rezultātus, vārot kartupeļus, ieteicams izmantot emaljētus tērauda katlus.

Pārbaudiet, vai jūsu izvēlētais katls ir piemērots SenseBoil®, uzraugot pirmo gatavošanas reizi.

Lai efektīvi izmantotu SenseBoil®, ievērojiet zemāk sniegtos ieteikumus:

- Uzpildiet pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla

augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 un vairāk kā 5 litrus ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.

- Ja vēlaties pagatavot kartupeļus, gādājiet, lai tie būtu pilnībā iegremdēti ūdenī, taču neaizmirstiet atstāt vismaz vienu ceturtdaļu katla tukšus.
- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus.
- Nesalieciet kartupeļus pārāk bļīvi.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus ierīcei), kad darbojas funkcija.
- Ja vēlaties lietot sāli, pievienojiet to pēc tam, kad ūdens sāk vārīties.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.

6.4 Ūko Timer (Ēko 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.

6.5 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 - 3 | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns. | 5 - 25 | Periodiski apmaisiet. |

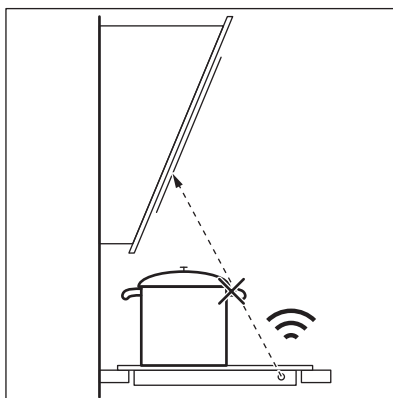
| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai: | Laiks (min.) | Padomi |
|------------------------|---|---------------------|---|
| 1 - 3 | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku. |
| 3 - 5 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 5 - 7 | Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 7 - 9 | Kartupeļu tvaicēšana. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 7 - 9 | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas. |
| 9 - 12 | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 12 - 13 | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki. | 5 - 15 | Apgrieziet gatavošanas laika vidū. |
| 14 | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā. | | |
| P | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost. | | |

6.6 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.



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 .

7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 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.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un

ēdiena, 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.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.








8. PROBLĒMRISINĀŠANA






BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas. | Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. |
| | Izdedzis drošinātājs. | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi. |
| | Jūs neiestatāt sildīšanaskārsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā. | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet kārsēšanas pakāpi. |
| | Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pauze. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|--|---|
| | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Notīriet vadības paneli. |
| 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 pavīsam īsu laiku vai sensors ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Nedarbojas Hob ² Hood. | Nosegts vadības panelis. | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli. |
| | Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu. | Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli. |
| Nedarbojas Automātiskā uzkaršēšana. | Zona ir karsta. | Ļaujiet zonai pietiekami atdzist. |
| | Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe. | Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai. |
| Karsēšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās. | Darbojas Jaudas pārvaldība. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| 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. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iedegas  . | Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs. | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iedegas  . | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks. | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet 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". |
|  un  parādās pamišus. | Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gatavošanas trauki ir nepiemēroti vai katls ir tukšs. | Izmantojiet piemērota veida gatavošanas traukus. Skatiet sadaļas "Padomi un ieteikumi" un "Tehniskie dati". Neaktivizējiet zonu, ja uz tās ir novietots tukšs trauks. |
|  un  parādās pamišus. | Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu. | Nelietojiet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|--|---|--|
|  un  parādās pamīšus. | Katlā ir pārāk daudz vai pārāk maz ūdens. Jūs vārijāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vārīšanās punkts tika pārvietots laikā, un SenseBoil® nevarēja pienācīgi darboties. | Izmantojiet funkciju SenseBoil® tikai ūdens un kartupeļu vārīšanai. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
| Atskan skaņas signāls, iemirgojas indikatori virs  , taču neaktivizējas SenseBoil®. | Neviens no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil®. Gatavošanas zonās, kuras vēlaties izmantot, ir atlikušais siltums vai tās joprojām tiek izmantotas. | Pabeidziet gatavot iesākto un izvēlieties brīvu gatavošanas zonu, kurā nav atlikušā siltuma. |
| 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. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |

8.2 Ja nevarat rast risinājumu...


Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramikās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas

ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis IAE64413XB
Veids 61 B4A 00 AA
Indukcija 7.2 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 597 519 01
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Ražots: Vācija
7.2 kW


9.2 Gatavošanas zonu specififikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā karsēšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|------------------|--|----------------|--|---|
| Kreisā priekšā | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Kreisā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Labā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija*

| | | |
|---|--|--|
| Modeļa identifikācija | IAE64413XB | |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma | |
| Gatavošanas zonu skaits | 4 | |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija | |
| Apālo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē | 21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē | 178,4 Wh / kg 174,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | 180,2 Wh / kg | |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.


10.2 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.

11. 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.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 110 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 113 |
| 3. ĮRENGIMAS..... | 115 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 116 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 118 |
| 6. PATARIMAI..... | 124 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS..... | 126 |
| 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 127 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS..... | 129 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 130 |
| 11. APLINKOS APSAUGA..... | 130 |

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 ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio 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.
- 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: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. 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 įgaliotąjį 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 spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- 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 vardinius 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 prikaistuvų 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite 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 jungto 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.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sproginio 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 sproginimą.
- 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 prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.

- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvio arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias 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, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

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

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Vieno laidininko skerspjūvio plotas turi būti bent 1,5 mm². Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

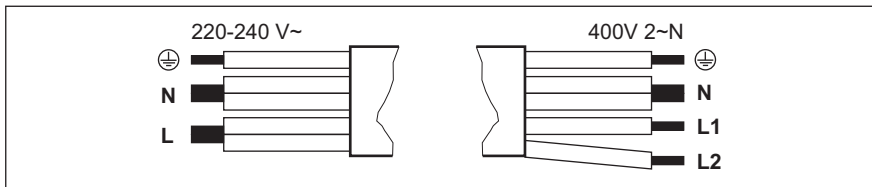
⚠ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Apjunkite juodo ir rudo laido galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naujas laidų galines movas (naudokite specialų įrankį).

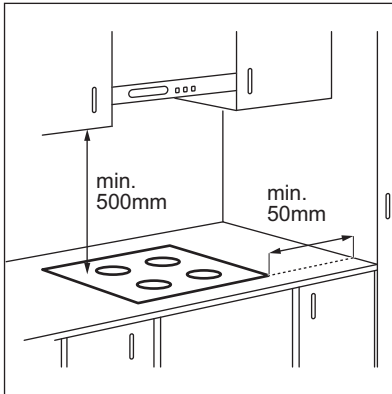
Kabelio skerspjūvio plotas – 2 x 1,5 mm²



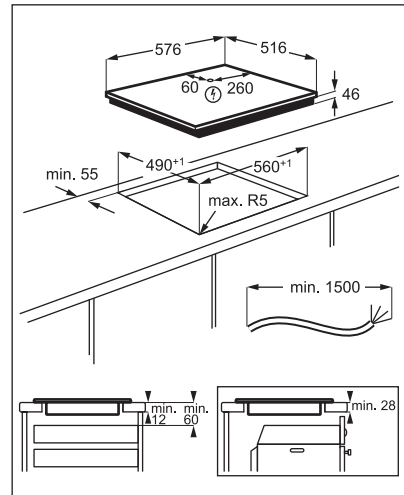
| Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ | | Dvifazė jungtis: 400 V 2 ~ N | |
|--------------------------------|--------------------|------------------------------|----|
| ⊕ | Žalias-geltonas | Žalias-geltonas | ⊕ |
| N | Mėlynas ir mėlynas | Mėlynas ir mėlynas | N |
| L | Juodas ir rudas | Juodas | L1 |
| | | Rudas | L2 |

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 ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



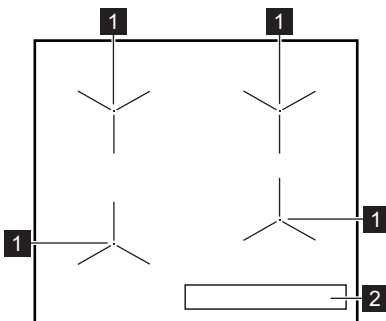
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



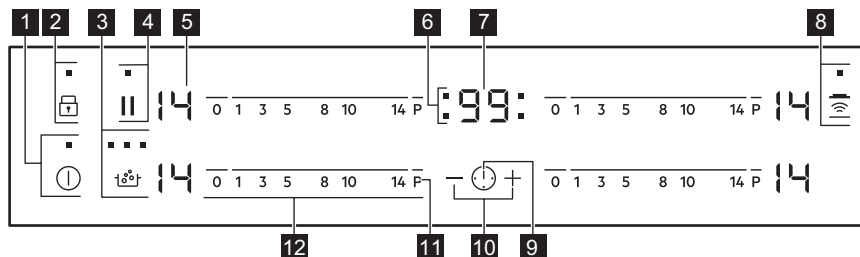
1 Indukcinė kaitvietė

2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas














Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

| Jutiklio laukas | Funkcija | Pastaba |
|-----------------|---------------------------------------|---|
| 1 | IJUNGTA / IŠJUNGTA | Kaitleičiai įjungti ir išjungti. |
| 2 | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |
| 3 | SenseBoil® | Ijungia ir išjungia funkciją. Virš simbolio esantys indikatoriai rodo funkcijos eigą. |
| 4 | Pauzė | Ijungia ir išjungia funkciją. |
| 5 - | Kaitinimo lygio rodmuo | Rodo kaitinimo lygį. |
| 6 - | Kaitviečių laikmačio indikatoriai | Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką. |
| 7 - | Laikmačio ekranas | Rodo laiką minutėmis. |
| 8 | Hob²Hood | Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 9 | - | Kaitvietės pasirinkimas. |
| 10 | - | Pailgina arba sutrumpina laiką. |
| 11 | PowerBoost | Ijungia funkciją. |
| 12 - | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį. |




4.3 Rodoma kaitros parinktis

| Valdymo skydelis (ekranas) | Aprašymas |
|----------------------------|---------------------|
| | Kaitvietė išjungta. |
| - | Kaitvietė įjungta. |




| Valdymo skydelis (ekranas) | Aprašymas |
|--|---|
|  | Veikia Pauzė. |
|  | Veikia SenseBoil®. |
|  | Veikia Automatinis įkaitinimas. |
|  | Veikia PowerBoost. |
|  + skaičius | Gedimas. |
|  /  /  | OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra. |
|  | Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas. |
|  | Ant kaitvietės padėtas netinkamas arba pernelyg mažas indas, arba jis iš viso nepadėtas. |
|  | Veikia Automatinis išsijungimas. |

4.4 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

 /  /  Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

 /  /  indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.


Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

5.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.

- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
 - naudojate netinkamus prikaistus.
- Įsijungs simbolis , o kaitvietė automatiškai išsijungs po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko pamatysite  ir kaitlentė išsijungs.

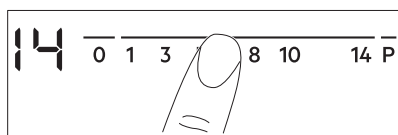
Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

| Kaitros parinktis | Viryklė išsijungia po |
|--|-----------------------|
|  , 1–3 | 6 val. |
| 4 - 7 | 5 val. |
| 8 - 9 | 4 val. |
| 10 - 14 | 1,5 val. |

5.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:




Palieskite valdymuo juosta ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juosta, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.






5.4 SenseBoil®

Funkcija automatiškai sureguliuoja vandens temperatūrą, kad jis vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.



Jeigu norimoje naudoti kaitvietėje yra likusios šilumos ( /  / ) , girdėsis garso signalas ir funkcijos nebus galima paleisti.


1. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite .
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kaitvietėse, kuriose galite naudoti funkciją, mirksi .

3. Palieskite bet kurios galimos kaitvietės, kuriai norite įjungti funkciją, valdymo juostelę (nuo 1 iki 14 kaitinimo lygio).

Funkcija paleidžiama.


Jeigu per 5 sekundes nepasirinksite kaitvietės, funkcija nebus aktyvinta.




Kai funkcija paleidžiama, vienas po kito įsijungia virš  simbolio esantys indikatoriai, kol vanduo pasiekia virimo temperatūrą.

Kai funkcija aptinka virimo temperatūrą, kaitlentė skleidžia garso signalą ir automatiškai kaitinimo lygis pasikeičia į 8.



Jeigu naudojamos visos kaitvietės arba jose yra likusio karščio, kaitlentė pradeda pypsėti, mirksi viršuje  esantys indikatoriai ir funkcija neįsijungia.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite  (funkcija išsijungia ir kaitinimo lygis sumažėja iki 0) arba palieskite valdymo juosta ir rankomis sureguliuokite kaitinimo lygį.



Funkcija Pauzė ir puodo pakėlimas išjungs funkciją SenseBoil®.

5.5 Kaitviečių naudojimas


Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

5.6 Automatinis įkaitinimas

Aktyvinkite šią funkciją, kad per trumpesni laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje veikia didžiausiu lygiu, o po to gaminama norimu kaitinimo lygiu.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite **P** . (Įsijungia ). Nedelsdami

palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungia .



Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

5.7 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinų kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite  .  įsijungia.


Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.


5.8 Laikmatis


• Laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.



Pirmausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

Norėdami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite  kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami pakeisti laiką: palieskite  kaitvietei nustatyti. Palieskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  kaitvietei nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki 00. Kaitvietės indikatorius išnyksta.






Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .


• CountUp Timer




Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Norėdami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.


Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio  rodoma. Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita. Ekrane tai rodoma , tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).




Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia

kaitvietė: palieskite  kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  ir tuomet palieskite  arba . Kaitvietės indikatorius išnyksta.

• Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio  ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

5.9 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

Palieskite **||**, kad įjungtumėte funkciją. Įsijungia **||**. Kaitinimo lygis sumažės iki 1. Jei funkciją norite išjungti, paspauskite **||**. Įsijungs ankstesnis kaitinimo nustatymas.

5.10 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite **🔒** **L** užsideda 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite **🔒**. Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiamas ir ši funkcija.

5.11 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami **⏻**. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite **🔒** **L** įsijungia. Išjunkite kaitlentę su **⏻**.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami **⏻**. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite **🔒** **L** įsijungia. Išjunkite kaitlentę su **⏻**.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę, naudodami **⏻** **L** įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite **🔒**. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su **⏻**, funkcija vėl veikia.

5.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite **⏻**. Ekranas įsijungia ir išsijungia.

Palieskite ir 3 sekundes palaikykite **🔒** **🔊** arba **🔊** rodoma. Palieskite laikmačio **+**, kad pasirinktume vieną iš šių:

- **🔊** – garso signalai išjungti;
 - **🔒** – garso signalai įjungti.
- Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties **🔊**, garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate; **⏻**
- Laikmatis išsijungia;
- Laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

5.13 Galios ribojimas

Pradžioje naudojama didžiausia kaitlentės galia.

Galimai padidinti arba sumažinti:

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Palaikykite palietę mygtuką **⏻** 3 sek. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Palieskite **🔒** ir 3 sekundes palaikykite paliestą. Įsijungs **🔊** arba **🔊** indikatorius.
4. Palieskite **⏻**. Įsijungia P 72.
5. Palieskite laikmačio **- / +**, kad nustatytumėte galios lygį.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

- P 72–7200 W
- P 15–1500 W
- P 20–2000 W
- P 25–2500 W
- P 30–3000 W
- P 35–3500 W
- P 40–4000 W
- P 45–4500 W
- P 50–5000 W
- P 60–6000 W

⚠ DĖMESIO

Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Jeigu pasirinksite vieną mažiausių galios lygių, funkcija SenseBoil® gali neveikti. Žr. toliau pateiktą lentelę.

✓ – funkcija veikia, ✗ – funkcija neveikia.

| Galios lygiai | Kaitvietė | | | |
|---------------|--------------------|------------------|---------------------|-------------------|
| | Kairysis priekinis | Kairysis galinis | Dešinysis priekinis | Dešinysis galinis |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Nenaudokite daugiau kaip 3,5 l vandens.

5.14 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 fazių skaičių. Kiekviena fazė turi didžiausią leistiną elektros apkrovą

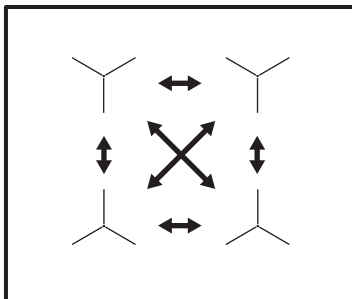
(3700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus ribinę galią, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.

- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygį.
- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

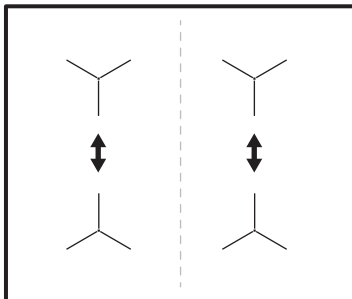
Galios valdymas su Galios apribojimas

Galios apribojimas funkcijai parinkus **6000 W arba mažesnę galią**, kaitlentės galia padalijama visoms kaitvietėms.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Galios apribojimas funkcijai parinkus **didesnę nei 6000 W galią**, kaitlentės galia padalijama toliau nurodytoms sekcijoms.



5.15 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę ir specialų gartraukį. Ir kaitlentė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.



Didžiosios daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Įjunkite ją, prieš pradėdami naudoti šią funkciją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Kaitlentė pradžioje būna nustatyta į H5. Gartraukis reaguoja, kai reguliuojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir sureguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

| | Automatinis apšvietimas | Virimas ¹⁾ | Kepimas ²⁾ |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| H0 režimas | Išjungta | Išjungta | Išjungta |
| H1 režimas | Išjungta | Išjungta | Išjungta |
| H2 režimas ³⁾ | Išjungta | 1 ventilatoriaus greitis | 1 ventilatoriaus greitis |
| H3 režimas | Išjungta | Išjungta | 1 ventilatoriaus greitis |
| H4 režimas | Išjungta | 1 ventilatoriaus greitis | 1 ventilatoriaus greitis |
| H5 režimas | Išjungta | 1 ventilatoriaus greitis | 2 ventilatoriaus greitis |

Automatinis apšvietimas

Virimas¹⁾

Kepimas²⁾

H6 režimas Išjungta 2 ventilatoriaus greitis 3 ventilatoriaus 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 suaktyvina ventilatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.

Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia.
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .
4. Kelis kartus palieskite , kol užsidegs .
5. Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite laikmačio .




Norėdami valdyti gartraukį, tiesiogiai naudodami gartraukio skydelį, išjunkite šios funkcijos automatinį režimą.



Pabaigus gaminti ir išjungus kaitlentę, gartraukio ventilatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui tarpui, sistema automatiškai išjungia ventilatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventilatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Ventilatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Funkciją galima valdyti rankomis. Norėdami tai padaryti, veikiant kaitlentei palieskite . Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventilatoriaus sukimosi greitis galėsite keisti rankomis. Paspaudus , ventilatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventilatoriaus sukimosi greitis, gartraukio ventilatorius išjungiamas. Norėdami vėl

įjungti ventiliatoriaus 1-ą greičio nuostatą, palieskite .



Norėdami suaktyvinti funkcijos automatinį valdymą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite nustatyti, kad kaitlentė automatiškai įjungtų apšvietimą kiekvieną kartą jums

įjungus kaitlentę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas.



Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

6. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes 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 tokia 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“.

6.2 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 perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

6.3 Naudingi patarimai dėl SenseBoil®

Funkcija geriausiai tinka vandeniui virti ir bulvėms ruošti.



Ji neveikia naudojant ketaus ir nesvylančios dangos prikaistuvius, pvz., su keramikos danga. Geriausiems rezultatams pasiekti verdant bulves rekomenduojama naudoti emaliuoto plieno puodus.

Pirmą kartą gamindami maistą, stebėkite, ar jūsų pasirinktas puodas suderinamas su SenseBoil®.

Norėdami efektyviai naudoti SenseBoil® , vadovaukitės toliau pateiktais patarimais:

- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, palikdami 4 cm nuo puodo viršaus tuščią erdvę. Nenaudokite mažiau kaip 1 ar daugiau kaip 5 litrų vandens. Įsitinkinkite, kad bendras vandens svoris (arba vandens ir bulvių) būtų ne didesnis kaip 1–5 kg.
- Jeigu norite virti bulves, įsitinkinkite, kad jos būtų visiškai apsemtos vandens, bet palikite bent vieną ketvirtadalį puodo tuščio.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio dydžio bulves.
- Įsitinkinkite, kad puode per daug nesuspaudėte bulvių.

- Kai funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinės vibracijos (pvz., naudodami trintuvą arba greta prietaiso padėję mobilųjį telefoną).
- Jeigu norite naudoti druską, įdėkite jos, kai vanduo užverda.
- Funkcija gali tinkamai neveikti naudojant arbatinukus ir espresso kavinukus.

6.4 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.

6.5 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 šilta. | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį. |
| 1 - 3 | Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė. | 5 - 25 | Reguliariai pamaišykite. |
| 1 - 3 | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams. | 10 - 40 | Ruoškite uždengę dangčiu. |
| 3 - 5 | 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 įpusėjęs procesui pamaišykite. |
| 5 - 7 | Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą. | 20 - 45 | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio. |
| 7 - 9 | Garuose ruošti bulves. | 20 - 60 | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens. |

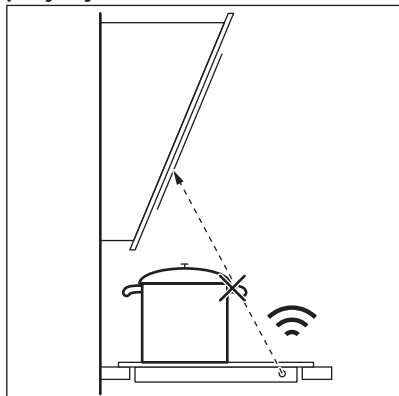
| Kaitros parinktis | Naudojama: | Laikas (min.) | Patarimai |
|-------------------|--|---------------|--------------------------------------|
| 7 - 9 | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. | 60 - 150 | Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai. |
| 9 - 12 | Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal poreikį | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 12 - 13 | Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius. | 5 - 15 | Laikui įpusėjus apverskite. |
| 14 | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes. | | |
| P | Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta. | | |

6.6 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.



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 .

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 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.

7.2 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 nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|--|--|---|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. |
| | Perdegę saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| | 10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio. | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį. |
| | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų. | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką. |
| | Veikia Pauzė. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| | Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų. | Nuvalykite valdymo skydelį. |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas. | Nuimkite objektą nuo kaitviečių. |
| Kaitlentė išsijungia. | Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  . | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių. |
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia. | Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis. | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą. |

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|--|--|
| Hob ² Hood neveikia. | Uždengėte valdymo skydelį. | Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą. |
| | Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą. | Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu. |
| Automatinis įkaitinimas neveikia. | Kaitvietė karšta. | Palaukite, kol kaitvietė atvės. |
| | Nustatytas didžiausias kaitros lygis. | Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją. |
| Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą. | Veikia Galios valdymas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Kaitvietės įkaito. | Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsiųjų signalų. | Garsas yra išjungtas. | Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia L . | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Įsijungia F . | 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“. |
| F ir I rodoma pakaitomis. | Galima per maža dėl netinkamo arba tuščio indo. | Naudokite tinkamo tipo indą. Žr. skyrius „Patarimai“ ir „Techniniai duomenys“. Nejunkite jokios kaitvietės, jeigu ant jos padėtas tuščias indas. |
| F ir 2 rodoma pakaitomis. | Puodas yra tuščias arba jame ne vanduo, pvz., aliejus. | Nenaudokite šios funkcijos kaitinti kitokius nei vanduo skysčius. |
| F ir 3 rodoma pakaitomis. | Inde yra per daug arba per mažai vandens. Bandote užvirinti ne vandenį su bulvėmis, o kitą maisto produktą. Virimo laikas pasikeitė ir SenseBoil® negali tinkamai veikti. | Jei naudojatės SenseBoil®, virkite tik bulves vandenyje. Žr. skyrių „Patarimai“. |
| Girdėsite pypsėjimą, mirksės virš t esantys indikatoriai, o SenseBoil® neįsijungs. | Nei viena iš kaitviečių nėra paruošta naudoti su SenseBoil®. Kaitvietė, kurią norite pasirinkti, vis dar įkaitusi arba naudojama. | Baikite tai, ką pradėjote ir pasirinkite laisvą neįkaitusią kaitvietę. |
| E ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida. | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei E vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą. |

| Triktis | Galima priežastis | Veiksmai |
|--------------------------------------|---|--|
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą. | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas. |

8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis IAE64413XB
Tipas 61 B4A 00 AA
Indukcija 7.2 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 597 519 01
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.2 kW



9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost didžiausia trukmė [min.] | Gaminimo indo skersmuo [mm] |
|---------------------|---|----------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Kairysis priekinis | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Kairysis galinis | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Dešinysis priekinis | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dešinysis galinis | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį*

| | | |
|---|----------------------|-------------|
| Modelio identifikatorius | IAE64413XB | |
| Kaitlentės tipas | Integruojama viryklė | |
| Kaitviečių skaičius | 4 | |
| Kaitinimo technologija | Indukcija | |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø) | Kairysis priekinis | 21,0 cm |
| | Kairysis galinis | 18,0 cm |
| | Dešinysis priekinis | 14,5 cm |
| | Dešinysis galinis | 18,0 cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairysis priekinis | 178,4 Wh/kg |
| | Kairysis galinis | 174,4 Wh/kg |
| | Dešinysis priekinis | 183,2 Wh/kg |
| | Dešinysis galinis | 184,9 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | 180,2 Wh/kg | |

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentą 66/2014. Baltarusijai pagal STB 2477-2017, A priedą. Ukrainai pagal 742/2019.

EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.


Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.


10.2 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.

11. 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.

ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна непрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.aeg.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registeraeg.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.aeg.com/shop


ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 131 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 134 |
| 3. МОНТАЖА..... | 136 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 138 |
| 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 140 |
| 6. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 147 |
| 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 150 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... | 150 |
| 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ..... | 153 |
| 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 153 |
| 11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА..... | 154 |

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 смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- 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.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач 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 заштитици 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!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.

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. Контактирајте 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.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- 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.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.

- 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 воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

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 задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Единечната жица мора да биде со дијаметар од најмалку 1,5 мм². Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

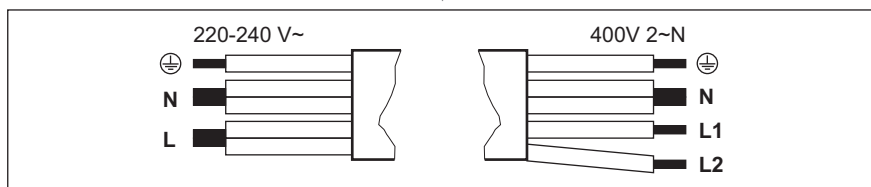
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не го поврзувајте кабелот без завршетокот.

Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
2. Извадете ја изолатијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Спојте ги црните и кафените краеве на кабелот.
4. Ставете нов завршеток за жица на обичниот завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).

Пресек на кабелот 2 x 1,5 мм²



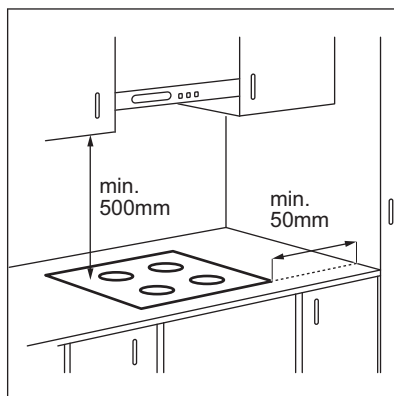
Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~

Двофазно поврзување: 400 V 2 ~ N

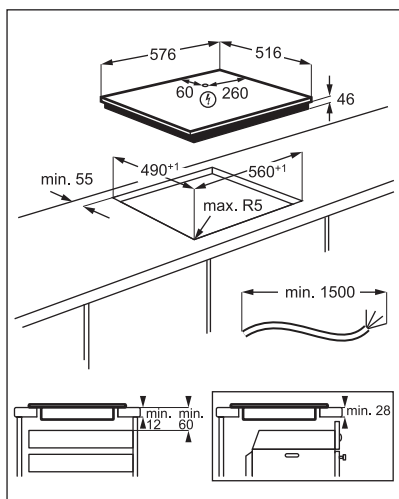
| Симбол | Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ | Двофазно поврзување: 400 V 2 ~ N | Симбол |
|--------|------------------------------------|----------------------------------|----------|
| | Зелена - жолта | Зелена - жолта | |
| N | Сина и сина | Сина и сина | N |
| L | Црна и кафеава | Црна Кафеава | L1 L2 |

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.

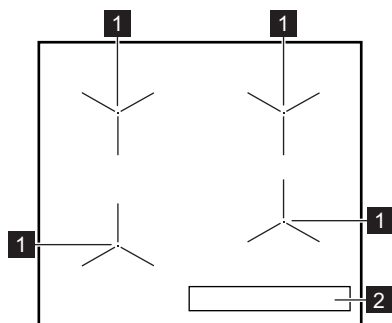


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење

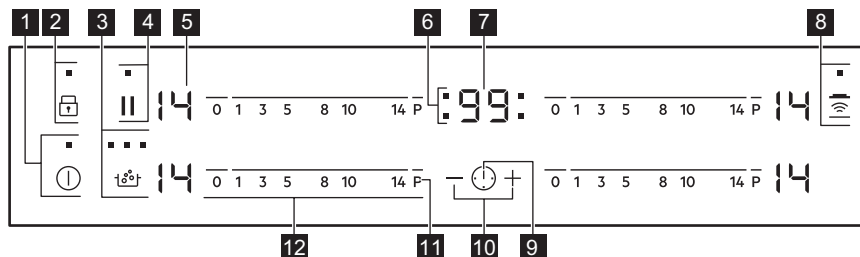


- 1 Индукциска рингла
- 2 Контролна плоча



За подетални информации за големината на ринглите видете во „Технички податоци“.

4.2 Распоред на контролна табла








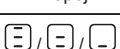





Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

| Сензорско поле | Функција | Коментар |
|----------------|----------|--|
| 1 | Ⓜ | ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на површината за готвење. |
| 2 | 🔒 | Заклучување / Уред за безбедност на деца За заклучување / отклучување на контролната табла. |
| 3 | 🔥 | SenseBoil® За вклучување и исклучување на функцијата. Показателите над симболот го покажуваат напредокот на функцијата. |
| 4 | ⏸ | Пауза За вклучување и исклучување на функцијата. |
| 5 | - | Екран за поставување на јачината на топлината За прикажување на поставката за температура. |
| 6 | - | Временски показатели за ринглите За да прикажат за која рингла го поставувате времето. |
| 7 | - | Екран на тајмерот За прикажување на времето во минути. |
| 8 | 🔥 | Hob²Hood За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата. |
| 9 | Ⓜ | - За избор на рингла. |
| 10 | + / - | - За зголемување или намалување на времето. |
| 11 | P | PowerBoost За вклучување на функцијата. |
| 12 | - | Контролна лента За поставување на поставка за јачина на топлина. |


4.3 Поставката за греење покажува

| Екран | Опис |
|-------|-----------------------|
| 🔒 | Ринглата е исклучена. |

| Екран | Опис |
|--|---|
|  -  | Ринглата работи. |
|  | Пауза е во функција. |
|  | SenseBoil® е во функција. |
|  | Автоматско загревање е во функција. |
|  | PowerBoost е во функција. |
|  + број | Има дефект. |
|  | OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора) : продолжи со готвење / подгревање / преостаната топлина. |
|  | Заклучување / Уред за безбедност на деца е во функција. |
|  | Несоодветни или премали садови за готвење или без садови за готвење на ринглата. |
|  | Автоматско исклучување е во функција. |

4.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

 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  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 жешок 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.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Вклучување и исклучување


Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

5.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите несоодветни садови за готвење. Символот  се вклучува и ринглата автоматски се исклучува по 2 минути.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува  и површината за готвење се исклучува.

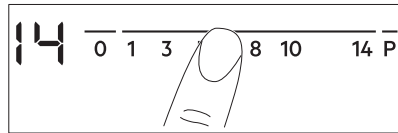
Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

| Поставки за подгревање | Плочата за готвење се исклучува по |
|--|------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 часа |
| 4 - 7 | 5 часа |
| 8 - 9 | 4 часа |
| 10 - 14 | 1,5 час |

5.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:




Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.






5.4 SenseBoil®

Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.




Ако има преостаната топлина ( /  / ) на ринглата која сакате да ја користите, се огласува звучен сигнал и функцијата не се вклучува.

- Допрете  за да ја вклучите површината за готвење.
- Допрете го  за да ја вклучите функцијата. За ринглите за кои во моментот ја користите функцијата се појавува трепкање .
- Допрете ја контролната табла за било која достапна рингла за која сакате да активирате функција (јачина на топлина помеѓу 1-14).

Функцијата се стартува.

Ако не одберете некоја од ринглите за време од 5 секунди функцијата не се вклучува.



Откако функцијата ќе започне показателите над симболот  се вклучуваат еден по еден се додека водата не достигне точка на вриење.

Кога функцијата детектира точка на вриење површината за готвење емитува звучен сигнал и нивото на топлина автоматски се менува на 8.



Ако ринглите веќе се користат или на некоја од нив има преостаната топлина, површината за готвење емитура звучен сигнал, показателите над трепкаат и функцијата не започнува.

За да ја исклучите функцијата допрете на (функцијата се исклучува и поставката за јачина оди до 0) или допрете ја контролната табла и прилагодете ја рачно поставката за јачина.



Функцијата Пауза и кревањето на тенџерето ја исклучуваат функцијата SenseBoil®.

5.5 Употреба на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли автоматски се приспособуваат на димензиите на дното на садот.

5.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната јачина на топлина за пократко време. Кога е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната јачина на топлина.



За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.

За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P** (се пали). Веднаш допрете ја точната јачина на топлина. После 3 секунди се вклучува .

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

5.7 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла

само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.



Видете го поглавјето „Технички информации“.

За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P**. Се вклучува .

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

5.8 Тајмер

• Тајмер за одбројување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

За поставување на ринглата: допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

За вклучување на функцијата: допрете го **+** на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

За да го видите преостанатото време: допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

За да го промените преостанатото време: допрете го за да ја поставите ринглата. Допрете го **+** или **-**.

За да ја исклучите функцијата: допрете го за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го **-**. Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и 00 трепка. Ринглата се исклучува.

За да го запрете звукот: допрете го

• **CountUp Timer**

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

За поставување на ринглата: допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

За да ја вклучите функцијата: допрете го на тајмерот. се појавува. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето напред. Екранот се менува меѓу и избројаното време (во минути).

За да го видите колку долго работи

ринглата: допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

За да ја исклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го или . Показното светло на ринглата се гаси.

• **Потсетник во минути**

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

За да ја вклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го или на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и 00 трепка.

За да го запрете звукот: допрете го .



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

5.9 Пауза

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функците на тајмерот.

Допрете го за да ја вклучите функцијата.

се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

За да ја деактивирате функцијата, допрете . Претходната поставка за топлина се вклучува.

5.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

Прво поставете ја јачината на топлината.

За вклучување на функцијата: допрете . се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

За исклучување на функцијата: допрете го . Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

5.11 Уред за безбедност на деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

За да ја активирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

За да ја деактивирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

За да ја прескокеите оваа функција само за едно готвење: активирајте ја површината за готвење со . се вклучува. Допирајте го 4 секунди.

Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди. Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.

5.12 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење. Допрете го во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси. Допрете на 3 секунди. или се пали. Допрете на на тајмерот и одберете едно од следниве:

- - звучните сигнали се исклучуваат
 - - звучните сигнали се вклучуваат
- За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допирате
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

5.13 Ограничување на енергија

Фабрички плочата за готвење е на своето најголемо ниво на моќност.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја плочата за готвење.

2. Допрете го во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Допрете на 3 секунди. или се пали.
4. Допрете . P 72 се вклучува.
5. Допрете го или на тајмерот за да го поставите нивото на моќност.

Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

- P 72 — 7.200 W
- P 15 — 1.500 W
- P 20 — 2.000 W
- P 25 — 2.500 W
- P 30 — 3.000 W
- P 35 — 3.500 W
- P 40 — 4.000 W
- P 45 — 4.500 W
- P 50 — 5.000 W
- P 60 — 6.000 W

ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ако одберете едно од пониските нивоа на јачина функцијата SenseBoil® може да не работи. Видете во табелата подолу.

✓ - функцијата работи, X - функцијата не работи.

| Нивоа на моќност | Рингла | | | |
|------------------|------------|-----------|--------------|-------------|
| | Лев преден | Лев заден | Десен преден | Десен заден |
| | 210 мм | 180 мм | 145 мм | 180 мм |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | X | X | X | X |
| P 20 | X | X | X | X |
| P 25 | X | X | ✓ | X |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|------|---|---|---|---|
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Не користете повеќе од 3,5 l вода.

5.14 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.

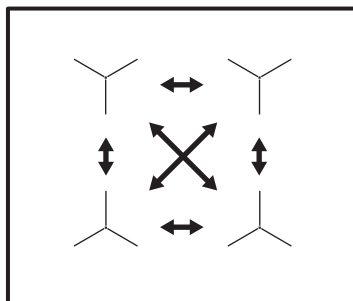
- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимална електрична моќност од (3700 W). Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, или избраното ограничување на вкупната моќност, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Преостанатата јачина се дели меѓу претходно активирани рингли по обратен редослед на избор.
- Екранот за поставката за јачина на топлината на ринглите со намалена јачина се менува меѓу првично одбраната поставка за јачина на топлината и намалената поставка за јачина на топлината.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на

топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

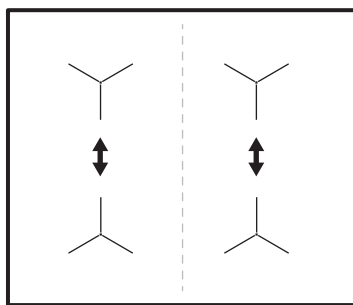
Управ. со енергијата со Ограничување на јачината

Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на јачината на **6000 W** или **помалку**, јачината на површината за готвење е поделена помеѓу сите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на јачината на **повеќе од 6000 W**, јачината на плочата е поделена меѓу деловите наведени подолу.



5.15 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. Двете, плочата за готвење и поклопецот имаат инфра - црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така можете да

работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите оваа функција. За повеќе информации видете во упатството за користење на поклопецот.

Автоматско работење со функцијата

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Стандардна поставка на плочата за готвење е Н5. Поклопецот реагира секогаш кога работи плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

Автоматски режими

| | Автоматско светло | Вриење е1) | Пржењ е2) |
|-------------|-------------------|------------------------|------------------------|
| Режим Н0 | Исклучено | Исклучено | Исклучено |
| Режим Н1 | Вклучено | Исклучено | Исклучено |
| Режим Н2 3) | Вклучено | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| Режим Н3 | Вклучено | Исклучено | Брзина на вентилатор 1 |
| Режим Н4 | Вклучено | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 1 |
| Режим Н5 | Вклучено | Брзина на вентилатор 1 | Брзина на вентилатор 2 |
| Режим Н6 | Вклучено | Брзина на вентилатор 2 | Брзина на вентилатор 3 |

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за готвење го детектира процесот на прежење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Промена на автоматски режим

1. Исклучете го апаратот.
2. Допрете го во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Допрете го во траење од 3 секунди.
4. Допрете на неколку пати се додека не се запали .
5. Допрете на Тајмерот за да одберете автоматски режим.



За директна работа со поклопецот на плочата на поклопецот иклучете го автоматскиот режим на функцијата.



Кога ќе завржите со готвење и ќе ја исклучите плочата за готвење, вентилаторот на поклопецот може сеуште да работи одредено време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Рачно работење со брзината на вентилаторот

Исто така можете да работите и рачно со функцијата. Не го допирајте кога е активна плочата за готвење. Тоа ја деактивира автоматската работа на функцијата и овозможува да се смени рачно брзината на вентилаторот. Кога притискате на ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

Активирање на светлото

Можете да ја поставите плочата за готвење да го активира автоматски светлото секогаш кога ќе ја активирате плочата за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6.



Светлото на поклопецот се деактивира на секои 2 минути после деактивирање на плочата за готвење.

6. ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 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 `ргосува, 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“.

6.2 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).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звуците се нормални и не се знак за неисправност.

6.3 Помош и совети за SenseBoil®

Функцијата работи најдобро за вриење на вода и за подготовка на компири.



Не работи со леано железо и со нелеплив сад за готвење, на пр. со сад со керамичка обвивка. За постигнување на најдобри резултати при варење компири се препорачуваат емајлирани садови од челик.

Проверете дали тенџерето е соодветно за SenseBoil® со следење на првото готвење.

За да ја користите SenseBoil® правилно следете го советот даден подолу:

- Наполнете го тенџерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 cm од ивицата. Не користете помалку од 1 или повеќе од 5 литри вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и компирите) варира меѓу 1-5 kg.
- Ако сакате да готвите компири, проверете дали се целосно покриени со вода, но запомнете да оставете барем една четвртина од тенџерето празно.
- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири.
- Погрижете се да не ги ставите компирите збиени едnodруго.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на

блендер или ставање на мобилен телефон до апаратот) кога функцијата работи.

- Ако сакате да користите сол, додадете ја откако водата ја достигне точката на вриење.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрини бокали и апарати за правење на еспресо.

6.4 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.

6.5 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 | Употребите за да: | Време (мин) | Совети |
|------------------------|---|----------------------|---|
| - 1 | Чувајте ја зготвената храна топла. | како што е неопходно | Ставете капак на садот за готвење. |
| 1 - 3 | Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин. | 5 - 25 | Промешувајте одвреме-навреме. |
| 1 - 3 | Зацврстување: меки омлети, печени јајца. | 10 - 40 | Готвење покриено со капак. |
| 3 - 5 | 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. |

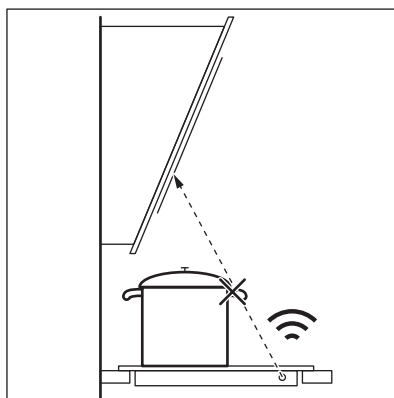
| Поставки за подгревање | Употребите за да: | Време (мин) | Совети |
|------------------------|--|----------------------|---|
| 5 - 7 | Гответе на пареа зеленчук, риба, месо. | 20 - 45 | Додајте неколку големи лажици течност. |
| 7 - 9 | Гответе компири на пареа. | 20 - 60 | Употребите макс. ¼ л вода за 750 г компири. |
| 7 - 9 | Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. | 60 - 150 | До 3 литри течност плус состојки. |
| 9 - 12 | Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. | како што е неопходно | Завртете на половина време. |
| 12 - 13 | Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли. | 5 - 15 | Завртете на половина време. |
| 14 | Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза. | | |
| P | Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена. | | |

6.6 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.



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 AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 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.

7.2 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 стругалко 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.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 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. |
| | Избил осигурувач. | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
| | Не ја поставувате поставката за јачина на топлината за 10 секунди. | Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|--|---|---|
| | Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време. | Допрете само едно сензорско поле. |
| | Пауза е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| | Има вода или масни дамки на контролната плоча. | Исчистете ја контролната плоча. |
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња. | Отстранете го предметот од сензорските полиња. |
| Плочата за готвење се исклучува. | Сте ставиле нешто на сензорското поле  . | Отстранете го предметот од сензорското поле. |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина. | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот. | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар. |
| Hob ² Hood не работи. | Сте ја покриле контролната плоча. | Отстранете го предметот од контролната плоча. |
| | Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот. | Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот. |
| Автоматско загревање не работи. | Ринглата е жешка. | Оставете ја ринглата да се излади доволно. |
| | Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината. | Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата. |
| Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа. | Управ. со енергијата е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| 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. |
| Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата. | Звучите се исклучени. | Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“. |
|  се вклучува. | Уред за безбедност на деца или Заклучување работи. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
|  се вклучува. | Нема сад за готвење на ринглата. | Ставете сад за готвење на ринглата. |
| | Садот за готвење е несоодветен. | Користете 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 |
|---|---|--|
| F и I се појавуваат наизменично. | Јачината е многу слаба заради несоодветен сад за готвење или празно тенџере. | Употребете го соодветниот вид на сад за готвење. Видете во „Помош и совети“ или „Технички податоци“. Не вклучувајте ниту една рингла кога на неа има празно тенџере. |
| F и Z се појавуваат наизменично. | Тенџерето е празно или во него има некоја течност што не е вода, на пр. масло. | Избегнувајте да ја користите функцијата со течности што не се вода. |
| F и E се појавуваат наизменично. | Има премногу или премалку вода во тенџерето. Сте варале храна која не е вода и компири. Точката на вриење беше временски поместена и SenseBoil® не можеше да работи правилно. | Само за варење вода со користење SenseBoil®. Погледнете „Совети и помош“. |
| Слушате звучен сигнал, показателите над  трепкаат и SenseBoil® не се вклучува. | Ниту една од ринглите не е подготвена да се користи со SenseBoil®. Има преостаната топлина на ринглите кои сакате да ги одберете или тие се сè уште во употреба. | Завршете ги претходните активности со готвењето и одберете слободна рингла на која нема преостаната топлина. |
| E и се прикажува број. | Има грешка кај плочата за готвење. | Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако E се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар. |
| 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. |

8.2 Ако не можете да најдете решение...


Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дадете го и трицифрениот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и

пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел IAE64413XB
Тур 61 B4A 00 AA
Индукција 7.2 kW
Сер.бр.
AEG

PNC 949 597 519 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во: Германија
7.2 kW
CE 

9.2 Спецификации за ринглите

| Рингла | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално траење [мин.] | Дијаметар на сад за готвење [mm] |
|--------------|--|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Лев преден | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Лев заден | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Десен преден | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Десен заден | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на сатовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете сатови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производ*

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|---------|
| Идентификација на модел | IAE64413XB | |
| Тип на плоча за готвење | Вградена плоча за готвење | |
| Број на рингли | 4 | |
| Технологија на подгревање | Индукција | |
| Дијаметар на кружни рингли (Ø) | Лев преден | 21,0 cm |
| | Лев заден | 18,0 cm |
| | Десен преден | 14,5 cm |
| | Десен заден | 18,0 cm |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking) | Лев преден | 178,4 Wh / kg |
| | Лев заден | 174,4 Wh / kg |
| | Десен преден | 183,2 Wh / kg |
| | Десен заден | 184,9 Wh / kg |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob) | | 180,2 Wh / kg |

* За Европска Унија согласно Регулатива на ЕУ 66/2014. За Белорусија според СТБ 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.


Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.


10.2 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.

11. 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.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 155 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 158 |
| 3. INSTALAREA..... | 160 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 162 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 164 |
| 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 170 |
| 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 172 |
| 8. DEPANAREA..... | 172 |
| 9. DATE TEHNICE..... | 175 |
| 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 175 |
| 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 176 |

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 privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual 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.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriti 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, opriti 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 opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu 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.

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 ștecherurile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu 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.

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.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- 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 abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

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

adevrate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică 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. Firul unic trebuie să aibă un diametru de minim 1,5 mm². Contactați centrul de service local. Cablul

de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

ATENȚIE!

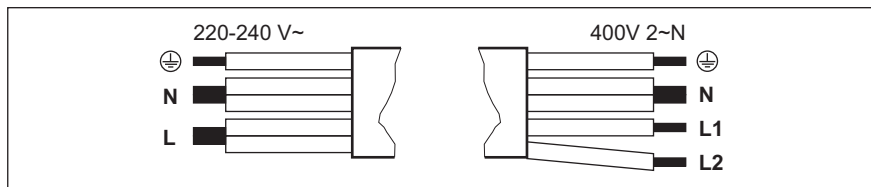
Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Îmbinați capetele cablului negru cu cel maro.

4. Aplicați un manșon nou al cablului pe capătul comun al cablului (este necesară o sculă specială).

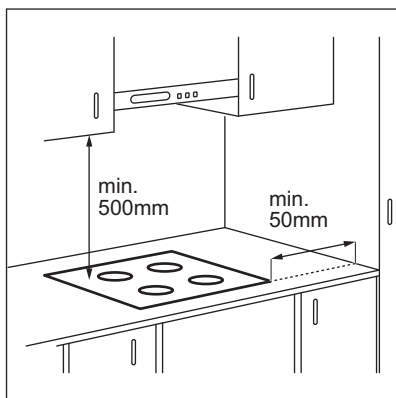
Secțiune transversală a cablului 2 x 1,5 mm²



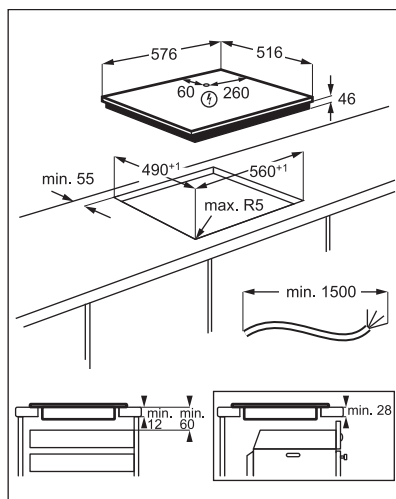
| Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~ | | Conexiune cu două faze: 400 V 2 ~ N | |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|----|
| | Verde - galben | Verde - galben | |
| N | Albastru și albastru | Albastru și albastru | N |
| L | Negru și maro | Negru | L1 |
| | | Maro | L2 |

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.



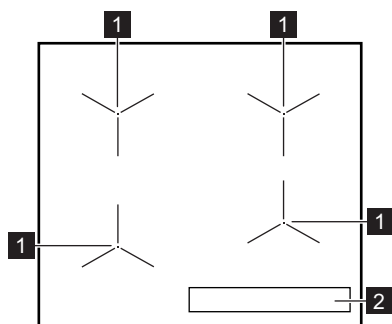
Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



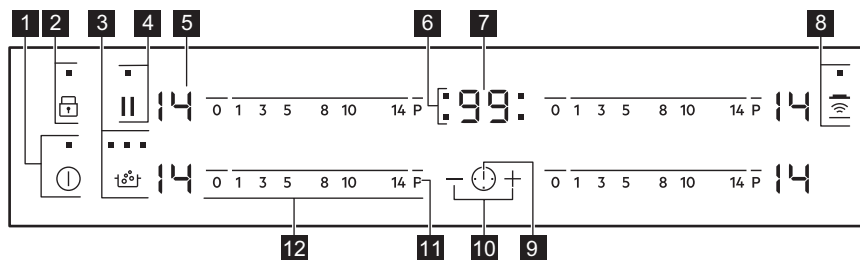
1 Zonă de gătit cu inducție

2 Panou de comandă





Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

4.2 Configurația panoului de comandă














Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

| Câmp cu senzor | Funcție | Comentariu |
|----------------|--|--|
| 1 | PORNIT / SFARSIT | Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2 | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii | Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă. |
| 3 | SenseBoil® | Pentru a activa și a dezactiva funcția. Indicatoarele de deasupra simbolului indică desfășurarea funcției. |
| 4 | Pauză | Pentru a activa și a dezactiva funcția. |
| 5 - | Afișajul nivelului de căldură | Pentru a afișa nivelul de căldură. |


| Câmp cu senzor | Funcție | Comentariu |
|----------------|---|--|
| 6 | - | Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit |
| 7 | - | Afișajul cronometrului |
| 8 |  | Hob²Hood |
| 9 |  | - |
| 10 | + / - | - |
| 11 | P | PowerBoost |
| 12 | - | Bară de comandă |

4.3 Afișajele setării de încălzire

| Afișajul | Descriere |
|--|--|
|  | Zona de gătire este dezactivată. |
|  | Zona de gătire funcționează. |
|  | Pauză funcționează. |
|  | SenseBoil® funcționează. |
|  | Încălzire automată funcționează. |
|  | PowerBoost funcționează. |
|  | Există o defecțiune. |
|  | OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală. |
|  | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează. |
|  | Pe zona de gătit nu este niciun vas, este un vas nepotrivit sau prea mic. |
|  | Oprirea automată funcționează. |

4.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

AVERTISMENT!

 Când timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele  apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de

căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.


Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!



Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea


Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

5.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate. Simbolul  se aprinde și zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

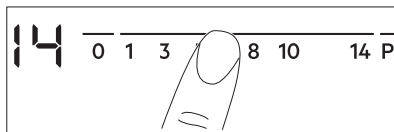
Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

| Nivelul de căldură | Plita se dezactivează după |
|---|----------------------------|
|  1 - 3 | 6 ore |
| 4 - 7 | 5 ore |
| 8 - 9 | 4 ore |
| 10 - 14 | 1,5 ore |

5.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



5.4 SenseBoil®

Funcția reglează automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.



Dacă zona de gătit pe care doriți să o utilizați are căldură reziduală (/ /), se emite un semnal acustic, iar funcția nu pornește.

1. Atingeți pentru a activa plita.
2. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul apare intermitent pentru zonele la care folosiți funcția în momentul respectiv.
3. Atingeți bara de comandă corespunzătoare unei zone de gătit libere, pentru care doriți să porniți funcția (cu nivelul de căldură între 1 și 14).

Funcția pornește.

Dacă nu alegeți nicio zonă de gătit în 5 secunde, funcția nu se activează.



După ce pornește funcția, se aprind indicatoarele de deasupra simbolului , unul după altul, până când apa ajunge la punctul de fierbere.

În momentul în care funcția detectează punctul de fierbere, plita emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la 8.



Dacă toate funcțiile sunt în funcțiune sau au căldură reziduală, plita emite un semnal audio bip, indicatoarele de deasupra simbolului se aprind intermitent, dar funcția nu pornește.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți (funcția se dezactivează, iar nivelul de căldură se reduce la 0) sau atingeți bara de comandă și setați manual nivelul de căldură.



Funcția Pauză și ridicarea vasului dezactivează funcția SenseBoil®.

5.5 Utilizarea zonelor de gătit

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

5.6 Încălzire automată

Activați această funcție pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Atunci când este activată, zona funcționează inițial la cel mai ridicat nivel, iar după aceea continuă să gătească la nivelul de căldură dorit.



Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P** (se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde se aprinde .

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

5.7 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P** . se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

5.8 Cronometru


- **Cronometru cu numărătoare inversă**
Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.




Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.



Alegerea zonei de gătit: atingeți în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

Pentru a activa funcția: atingeți de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99

minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

Pentru a verifica timpul rămas: atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.

Pentru modifica durata: atingeți  pentru a seta zona de gătit. Atingeți  sau .

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispare.






La încheierea numărării inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.


Pentru oprirea sunetului: atingeți .




• CountUp Timer

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

Alegerea zonei de gătit: atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.


Pentru a activa funcția: atingeți  de la cronometru. Apare . Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între  și timpul contorizat (în minute).




Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit: atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică durata de funcționare a zonei.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  și după aceea atingeți  sau . Indicatorul zonei de gătit dispare.

• Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu

funcționează. Afișajul nivelului de căldură indică .

Pentru a activa funcția: atingeți  și apoi atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .




Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

5.9 Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Pentru activarea funcției atingeți .



 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru dezactivarea funcției atingeți . Se aprinde nivelul de căldură anterior.

5.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru a activa funcția: atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometru rămâne pornit.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.





Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

5.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru a activa funcția: activați plita cu .

Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.


Dezactivați plita cu .

Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu


. Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.

Dezactivați plita cu .


Pentru a anula funcția pentru doar o


singură gătire: activați plita cu .  se




aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde.



Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde. Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.


5.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează

 sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
 -  - sunetele sunt activate
- Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.








Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

5.13 Limitare putere

Inițial, plita este la cel mai mare nivel de putere posibil.

Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

1. Dezactivați plita.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde  sau .
4. Atingeți . Se aprinde P 72.
5. Pentru setarea nivelului puterii atingeți  /  de la Cronometru.

Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

- P 72 — 7.200 W
- P 15 — 1.500 W
- P 20 — 2.000 W
- P 25 — 2.500 W
- P 30 — 3.000 W
- P 35 — 3.500 W
- P 40 — 4.000 W
- P 45 — 4.500 W
- P 50 — 5.000 W
- P 60 — 6.000 W

ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

AVERTISMENT!

Dacă selectați unul dintre cele mai scăzute niveluri de putere, este posibil ca funcția SenseBoil® să nu funcționeze. Consultați tabelul de mai jos.

✓ - funcția funcționează, ✗ - funcția nu funcționează.

| Niveluri de putere | Zonă de gătire | | | |
|--------------------|----------------|--------------|--------------|---------------|
| | Stânga față | Stânga spate | Dreapta față | Dreapta spate |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |

| | | | | |
|------|------|---|---|---|
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) A nu se utiliza mai mult de 3,5 l de apă.

5.14 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.

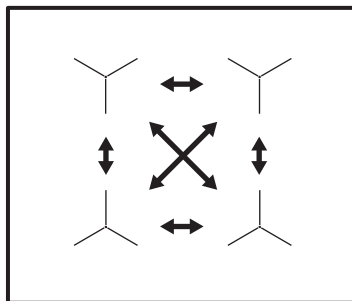
- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3700 W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze sau limita totală de putere selectată, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritizată. Puterea rămasă va fi împărțită între zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.
- Afișajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate inițial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar,

modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

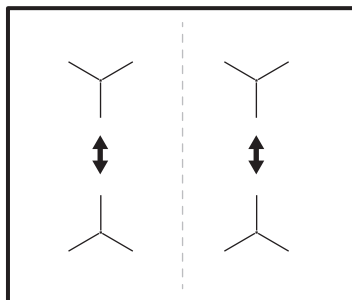
Management putere cu Limitare putere

Când setați funcția Limitare putere la **6000 W sau mai puțin**, puterea plitei este împărțită între toate zonele de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Când setați funcția Limitare putere la **peste 6000 W**, puterea plitei este împărțită printre secțiunile indicate mai jos.



5.15 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. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când acționați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Moduri automate

| | Lumină automată | Fierberea ¹⁾ | Prăjirea ²⁾ |
|------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|
| Modul H0 | Sfarsit | Sfarsit | Sfarsit |
| Modul H1 | Inceput | Sfarsit | Sfarsit |
| Modul H2 ³⁾ | Inceput | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| Modul H3 | Inceput | Sfarsit | Viteza ventilatorului 1 |
| Modul H4 | Inceput | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| Modul H5 | Inceput | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 2 |
| Modul H6 | Inceput | Viteza ventilatorului 2 | Viteza ventilatorului 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) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modului automat

- Dezactivați aparatul.
- Atingeți timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
- Atingeți timp de 3 secunde.
- Atingeți de câteva ori până când se aprinde .

- Atingeți de la Cronometru pentru a selecta un mod automat.



Pentru a utiliza direct hota, dezactivați modul automat al funcției din panoul hoteli.



Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hoteli 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.

Utilizarea manuală a vitezei ventilatorului

Puteți utiliza și manual această funcție.

Pentru a face acest lucru, atingeți când plita este activă. Aceasta dezactivează utilizarea automată a funcției și vă permite să modificați manual viteza ventilatorului. Când apăsați creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou veți seta viteza ventilatorului la 0 care dezactivează ventilatorul hoteli. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

6. INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 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”.

6.2 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.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

6.3 Recomandări și sfaturi pentru SenseBoil®

Funcția este optimizată pentru fierberea apei și a cartofilor.



Nu funcționează cu vase din fontă sau cu strat neaderent, de ex., din ceramică. Pentru fierberea optimă a cartofilor, se recomandă vase din oțel emailat.

Verificați dacă vasul pe care l-ați ales este potrivit pentru SenseBoil® urmărind prima utilizare pentru gătire.

Pentru a utiliza eficient SenseBoil®, urmați sfaturile de mai jos:

- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 litru și cel mult 5 litri de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.
- Dacă doriți să pregătiți cartofi aceștia trebuie să fie complet acoperiți cu apă, dar nu uitați să lăsați minimum un sfert de oală fara apă.

- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă.
- Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă aparat).
- Dacă doriți să puneți sare, adăugați-o după ce apa ajunge la fierbere.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso.

6.4 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.

6.5 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: | Durăta (min) | Recomandări |
|--------------------|---|-------------------|---|
| - 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 3 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |
| 1 - 3 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 3 - 5 | 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 mâncărilor care conțin lapte. |
| 5 - 7 | Gătire la abur legume, pește, carne. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de lichid. |
| 7 - 9 | Cartofi la abur. | 20 - 60 | Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi. |
| 7 - 9 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 9 - 12 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 12 - 13 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 14 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la fritură). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

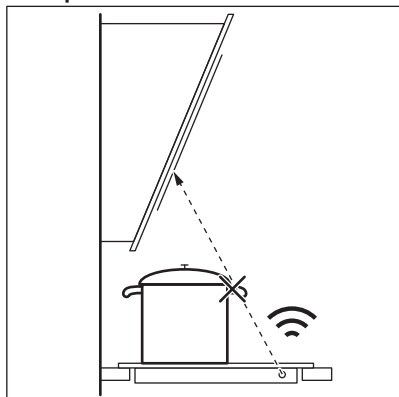
6.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.

- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.



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

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile 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.

7.2 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 racletă 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.

8. DEPANAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|--|---|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. |
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |
| | Nu setați nivelul de încălzire timp de 10 de secunde. | Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde. |
| | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeți doar un singur câmp cu senzor. |
| | Pauză funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| | Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime. | Curățați panoul de comandă. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic. | Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. | Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor. |
| Plita se dezactivează. | Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①. | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor. |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde. | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat. |
| Hob [®] Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| | Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul. | Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătit sau utilizați hota în modul manual. |
| Încălzire automată nu funcționează. | Zona este fierbinte. | Lăsați zona să se răcească suficient. |
| | Este setat nivelul maxim de încălzire. | Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția. |
| Setarea de încălzire se schimbă între două niveluri. | Management putere funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| 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. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
|  se aprinde. | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|---|---|
| F se aprinde. | 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”. |
| F și I apar alternativ. | Puterea este prea mică din cauza vaselor nepotrivite sau a unui vas gol. | Utilizați vase de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi” și „Date tehnice”. Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta. |
| F și E apar alternativ. | Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei. | Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa. |
| F și E apar alternativ. | Vasul conține prea multă sau prea puțină apă. Ați fiert altă mâncare decât apă și cartofi. Punctul de fierbere s-a schimbat în timp și SenseBoil® nu a funcționat corect. | Fierbeți apa și cartofii doar cu ajutorul SenseBoil®. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| Se aude un semnal sonor bip, indicatorile de deasupra simbolului E se aprind intermitent, iar SenseBoil® nu pornește. | Niciuna dintre zonele de gătire nu este gata de utilizare SenseBoil®. Există puțină căldură reziduală pe zonele de gătire pe care doriți să le alegeți sau acestea sunt încă în uz. | Terminați activitățile de gătire anterioare și alegeți o zonă de gătire liberă, fără căldură reziduală. |
| E și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă E 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 |
| 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. |

8.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...


Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IAE64413XB
Tip 61 B4A 00 AA
Inducție 7.2 kW
Nr. ser.....
AEG

PNC 949 597 519 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în: Germania
7.2 kW


9.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durată maximă [min] | Diametrul vasului [mm] |
|----------------|--|----------------|--------------------------------|------------------------|
| Stânga față | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Stânga spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Dreapta față | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dreapta spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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.

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

10.1 Informații produs*

| | | |
|---|--|--|
| Identificarea modelului | | IAE64413XB |
| Tipul plitei | | Plită încorporată |
| Numărul zonelor de gătire | | 4 |
| Tehnologie de încălzire | | Inducție |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø) | Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate | 21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate | 178,4 Wh / kg 174,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 180,2 Wh / kg |

* Pentru Uniunea Europeană conform cu UE 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.


Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.


10.2 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.

11. 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.

ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.aeg.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registreaeg.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.aeg.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 177 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 180 |
| 3. ИНСТАЛИРАЊЕ..... | 182 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 184 |
| 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 186 |
| 6. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 192 |
| 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 195 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 195 |
| 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ..... | 198 |
| 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 198 |
| 11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 199 |

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су

результат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревавање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се

причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.

- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Пре чишћења искључите уређај и оставите га да се охлади.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛИРАЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.

- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Појединачна жица мора имати попречни пресек од најмање 1,5 mm². Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

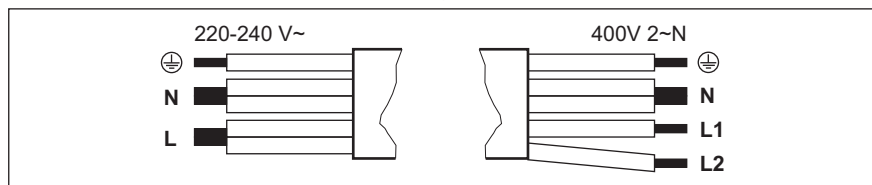
⚠ ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Монофазни прикључак

1. Скините завршни рукавац са црне и браон жице.

2. Уклоните изолацију са крајева браон и црне жице.
 3. Спојите крајеве црног и браон кабла.
 4. Поставите нови завршни рукавац на крај снопа жица (посебним алатом).
- Попречни пресек кабла 2 x 1,5 mm²**



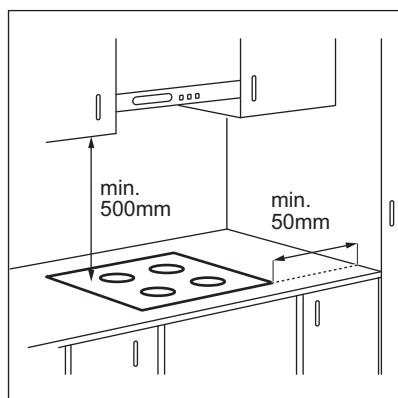
Монофазни прикључак: 220 - 240 V~

Двофазни прикључак: 400 V 2 ~ N

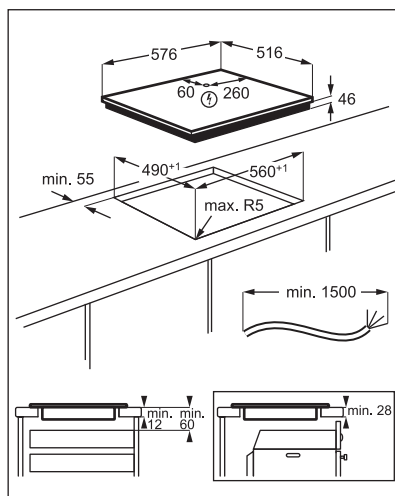
| Симбол | Монофазни прикључак: 220 - 240 V~ | Двофазни прикључак: 400 V 2 ~ N | Симбол |
|--------|-----------------------------------|---------------------------------|--------|
| ⊕ | Зелено-жута | Зелено-жута | ⊕ |
| N | Плава и плава | Плава и плава | N |
| L | Црна и браон | Црна | L1 |
| | | Браон | L2 |

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.

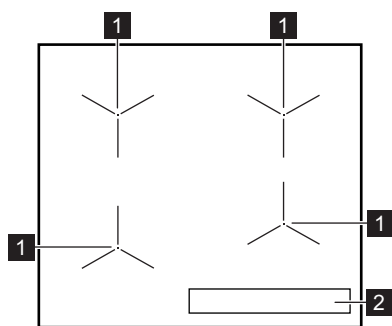


Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување

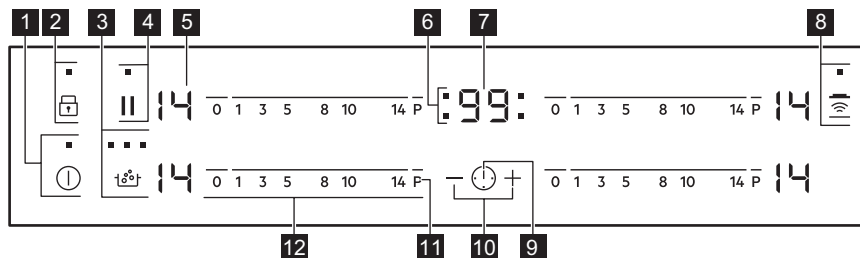


- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла









За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци“.

4.2 Преглед командне табле















Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

| Сензор | Функција | Коментар |
|--------|---|---|
| 1 | УКЉУЧЕНО / ИСКЉУЧЕНО | Служи за активирање и деактивирање плоче за кување. |
| 2 | Контролна брава / Уређај за безбедност деце | Служи за закључавање/откључавање командне табле. |


| Сензор | Функција | Коментар |
|--------|--|--|
| 3 |  SenseBoil® | Служи за активирање и деактивирање функције . Индикатори изнад симбола приказују напредовање функције. |
| 4 |  Паузирај | Служи за активирање и деактивирање функције . |
| 5 | - Дисплеј топлоте | Служи да прикаже степен топлоте. |
| 6 | - Индикатори тајмера за зоне за кување | Служе да прикажу зоне за које сте подесили време. |
| 7 | - Дисплеј тајмера | Служи да прикаже времена у минутима. |
| 8 |  Hob²Hood | Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције . |
| 9 |  - | Служи за избор зоне за кување. |
| 10 |  - | Служи за продужавање или скраћивање времена. |
| 11 |  PowerBoost | Служи за активирање функције. |
| 12 | - Командна трака | Служи за подешавање степена топлоте. |

4.3 Прикази степена загревања

| Дисплеј | Опис |
|--|--|
|  | Зона за кување је деактивирана. |
|  -  | Зона за кување ради. |
|  | Паузирај ради. |
|  | SenseBoil® ради. |
|  | Аутоматско загревање ради. |
|  | PowerBoost ради. |
|  + цифра | Дошло је до квара. |
|  | OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања/ одржавање топлоте/преостала топлота. |
|  | Контролна брава/ Уређај за безбедност деце ради. |
|  | Неодговарајућа, премала или одсутна посуда на зони за кување. |
|  | Аутоматско искључивање ради. |

4.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

УПОЗОРЕЊЕ!

 Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори  су укључени када је зона за кување врела. Они приказују

ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.


Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!


Погледајте поглавља о безбедности.


5.1 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.


5.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивирани,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- користите неодговарајућу посуду.
Укључује се симбол , а зона за кување се искључује аутоматски након 2 минута.

- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се  и плоча за кување се деактивира.

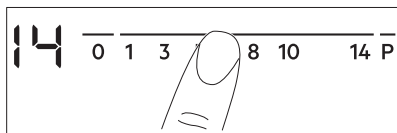
Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

| Подешавање степена топлоте | Плоча за кување се деактивира након |
|---|-------------------------------------|
|  , 1–3 | 6 сати |
| 4 - 7 | 5 сати |
| 8 - 9 | 4 сата |
| 10 - 14 | 1,5 сати |

5.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:




Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померајте прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.






5.4 SenseBoil®

Функција аутоматски подешава температуру воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.




Ако постоји заостала топлота ( /  / ) у зони за кување коју желите да користите, оглашава се звучни сигнал и функција се не покреће.

1. Додирните  да бисте активирали плочу за кување.
2. Додирните  да бисте активирали ову функцију.
Почиње да трепће  за зоне за које сада можете да користите ову функцију.
3. Додирните командну траку било које расположиве зоне за кување за коју желите да покренете функцију (подешавања топлоте у распону 1–14).

Функција се покреће.


Ако не изаберете ниједну зону за кување у року од 5 секунди, функција се не покреће.




Кад се функција покрене, индикатори изнад симбола  укључују се један за другим док вода не достигне тачку кључања.

Кад функција детектује тачку кључања, плоча за кување оглашава звучни сигнал и степен топлоте се аутоматски мења на 8.



Ако су све зоне за кување већ у употреби или у свима постоји заостала топлота, плоча за кување оглашава пиштање, индикатори изнад  трепћу, а функција се не покреће.

Да бисте деактивирали функцију,

додирните  (функција се деактивира и степен топлоте враћа на 0) или додирните командну траку и ручно подесите степен топлоте.



Функција Паузирај и подизање посуде са плоче деактивирају функцију SenseBoil®.

5.5 Коришћење зона за кување



Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување.

5.6 Аутоматско загревање

Активирајте ову функцију да бисте постигли неопходан степен топлоте у краћем времену. Када је укључена, зона у почетку ради на већем степену топлоте а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.



Да бисте активирали функцију зона за кување мора бити хладна.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните **P** ( се укључује). Одмах додирните жељени степен топлоте. Након 3 секунде укључује се .


Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

5.7 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните **P**. Појављује се .


Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

5.8 Тајмер

• **Тајмер за одбројавање времена**
Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.


Да бисте подесили зону за кување.


додирните више пута  док се не појави индикатор зона за кување.

Да бисте активирали функцију:

додирните **+** тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.


Да бисте видели преостало време:

додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

Да бисте променили време: додирните  да бисте подесили зону за кување.

Додирните **+** или **-**.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  да бисте подесили зону за кување а затим додирните **-**. Преостало време одбројава се уназад до **00**. Индикатор зоне за кување нестаје.



Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери. Зона за кување се деактивира.


Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .


• **CountUp Timer**


Употребите ову функцију за вршење надзора дужине употребе зоне кувања.

Да бисте подесили зону за кување.


додирните више пута  док се не појави индикатор зона за кување.

Да бисте активирали функцију:


додирните **-** тајмера.  се појављује. Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

На дисплеју се наизменично приказује  и одбројано време (у минутима).


Да бисте видели колико дуго зона за

кување ради: додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује колико дуго зона ради.


Да бисте деактивирали функцију:

додирните  а затим додирните **+** или **-**. Индикатор зоне за кување нестаје.

• **Тајмер**

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .

Да бисте активирали функцију:

додирните  и затим додирните **+** или **-** тајмера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери.

Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

5.9 Паузирај

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните **||** да бисте активирали ову функцију.

|| се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

Да бисте деактивирали функцију, додирните **||**. Укључује се претходно подешавање топлоте.

5.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали

функцију: Додирните **||**. **||** се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали

функцију: Додирните **||**. Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

5.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу **||**. Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните **||** на 4 секунде. **||** се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу **||**.

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу **||**. Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните **||** на 4 секунде. **||** се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу **||**.

Да бисте деактивирали функцију само за један пут: активирајте плочу за кување са **||**. **||** се појављује. Додирните **||** на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за

кување. Када деактивирате плочу за кување са **||** функција поново ради.

5.12 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување. Додирните **||** на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните **||** на 3 секунде.

Појављује се **||** или **||**. Додирните **+** на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:

- **||** - звуци су искључени
 - **||** - звуци су укључени
- Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на **||** можете чути звук једино када:

- додирнете **||**
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

5.13 Ограничење снаге

На почетку, плоча за кување ради највећом могућом снагом.

За смањење или повећање нивоа снаге:

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Додирните **||** на 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Додирните **||** на 3 секунде. Појављује се **||** или **||**.
4. Додирните **||**. Појављује се P 72.
5. Додирните **+/+** тајмера да бисте подесили ниво снаге.

Ниво снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W

- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

⚠ ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ако изаберете неки од најнижих нивоа снаге, функција SenseBoil® можда неће радити. Погледајте табелу испод.

✓ - функција ради, ✗ - функција не ради.

| Нивои снаге | Зона за кување | | | |
|-------------|----------------|------------|--------------|-------------|
| | Предња лева | Задња лева | Предња десна | Задња десна |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Немојте да користите више од 3,5 l воде.

5.14 Управљање потрошњом

Ако је активно неколико зона, а укупна снага пређе ограничење потрошње, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише

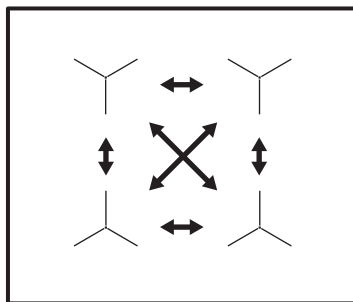
подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (3700 W). Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу или изабрано ограничење укупне снаге, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет бити подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Преостала електрична енергија биће расподељена на претходно активираним зонама за кување обрнутим редоследом њиховог активирања.
- Подешавање топлоте редукованим зонама се између почетно одабраног и смањеног подешавања топлоте.
- Сачекајте док дисплеј престане да трепће или смањите подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

Управљање потрошњом са функцијом Ограничење снаге

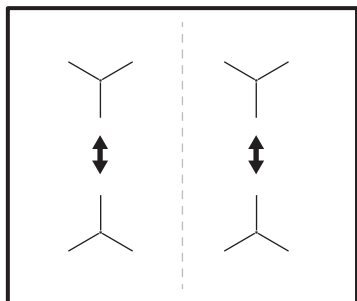
Када подесите функцију Ограничење снаге на **6000 kW или мање**, снага плоче за кување дели се између свих зона за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



Када подесите функцију Ограничење снаге на **више од 6000 W**, снага плоче за

кување дели се између одељака назначених испод.



5.15 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за кориснике аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими






| | Аутоматско осветљење | Кључањ е1) | Пржењ е2) |
|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Режим Н0 | Искључено | Искључено | Искључено |
| Режим Н1 | Укључено | Искључено | Искључено |
| Режим Н2 3) | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н3 | Укључено | Искључено | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н4 | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н5 | Укључено | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 2 |
| Режим Н6 | Укључено | Брзина вентилатора 2 | Брзина вентилатора 3 |

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте уређај.
2. Додирните  на 3 секунде. Дисплеј се укључује а затим искључује.
3. Додирните  на 3 секунде.
4. Додирните  неколико пута док се не укључи .
5. Додирните  на Тајмеру да бисте изабрали аутоматски режим.







Да бисте користили аспиратор директно изнад плоче са аспиратором, деактивирајте аутоматски режим функције.



Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем деактивира вентилатор аутоматски и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

Ручно подешавање брзине вентилатора

Ову функцију може да користите и ручно. Да бисте то урадили, додирните  када је плоча за кување активна. На тај начин се деактивира аутоматски рад функције и вама се дозвољава ручно мењање брзине вентилатора. Када притиснете  повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подесићете брзину вентилатора на 0 чиме

се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, додирните .



Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, поставите аутоматски режим на Н1 – Н6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

6. КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за

кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

6.2 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.

6.3 Савети и напомене за SenseBoil®

Функција је најпогоднија за прокувавање воде и припрему кромпира.



Не ради са ливеним гвожђем и нелепљивим посуђем, нпр. оним које има керамичку облогу. Емајлиране челичне шерпе се препоручују за постизање најбољих резултата при кувању кромпира.

Проверите да ли је шерпа коју сте одабрали погодна за SenseBoil® праћењем првог кувања у њој.

Да бисте ефикасно користили функцију SenseBoil®, придржавајте се следећих савета:

- Напуните шерпу између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице шерпе. Не сипајте мање од 1 или више од 5 литара воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу 1–5 kg.
- Ако желите да кувате кромпире, морају бити скроз прекривени водом, али не заборавите да ниво воде треба да буде бар за четвртину нижи од висине празне шерпе.
- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире средње величине.
- Немојте претрпавати шерпу кромпирима.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред уређаја) док ова функција ради.
- Ако желите да користите со, сипајте је кад вода већ достигне тачку кључања.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.

6.4 Ђоко Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

6.5 Примери примена у кувању

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

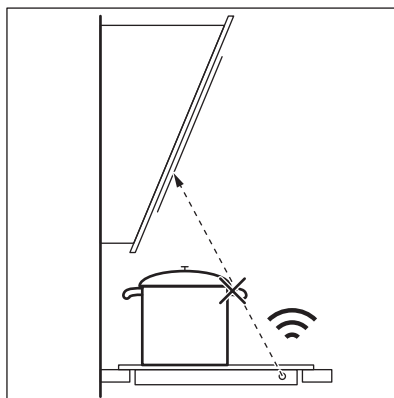
| Подешавање степена топлоте | Користити за: | Време (мин) | Савети |
|----------------------------|--|-------------|---|
| - 1 | Догревање скуване хране. | по потреби | Ставите поклопац на посуду. |
| 1 - 3 | Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин. | 5 - 25 | Повремено промешајте. |
| 1 - 3 | Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја. | 10 - 40 | Кувајте са стављеним поклопцем. |
| 3 - 5 | Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела. | 25 - 50 | Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања. |
| 5 - 7 | Кување поврће, рибе и месо на пари. | 20 - 45 | Додајте неколико супених кашика течности. |
| 7 - 9 | Кување кромпира на пари. | 20 - 60 | Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира. |
| 7 - 9 | Кување већих количина хране, јела и супа. | 60 - 150 | До 3 л течности и састојци. |
| 9 - 12 | Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне. | по потреби | Окрените на половини времена. |
| 12 - 13 | Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле. | 5 - 15 | Окрените на половини времена. |
| 14 | Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит. | | |
| P | Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран. | | |

6.6 Савети и напомене за Ноб²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.


Аспиратор на слици представља само пример.





Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори AEG који подржавају ову функцију морају имати симбол .

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са

- шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА





УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Шта учинити ако...

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|--|--|
| Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите. | Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. |
| | Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|--|--|---|
| | Ако не подесите степен топлоте у року од 10 секунди. | Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди. |
| | Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља. | Додирните само једно сензорско поље. |
| | Паузирај ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба“. |
| | На командној табли постоје мрље од воде или масти. | Очистите командну таблу. |
| Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена. | Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља. | Уклоните предмет са сензорских поља. |
| Плоча за кување се деактивира. | Ставили сте нешто на сензорско поље ①. | Уклоните предмет са сензорског поља. |
| Индикатор преостале топлоте се не укључује. | Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен. | Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| Hob ² Hood не ради. | Прекрыли сте командну таблу. | Уклоните предмет са командне табле. |
| | Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал. | Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување. |
| Аутоматско загревање не ради. | Зона је врела. | Оставите зону да се довољно охлади. |
| | Подешен је највиши степен топлоте. | Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција. |
| Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа. | Управљање потрошњом ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба“. |
| Сензорска поља постају врућа. | Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама. | Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне. |
| Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли. | Звуци су деактивирани. | Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“. |
|  се пали. | Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба“. |
|  се пали. | Нисте ставили посуђе за кување на зону. | Ставите посуђе за кување на зону. |
| | Неодговарајуће посуђе за кување. | Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|--|--|--|
| | Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону. | Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“. |
| F и I појављују се наизменично. | Снага је прениска због неприкладног посуђа за кување или празног лонаца. | Користите одговарајућу врсту посуђа за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“ и „Технички подаци“. Не активирајте ниједну зону на којој се налази празни лонац. |
| F и 2 појављују се наизменично. | Лонац је празан или садржи неку другу течност осим воде, нпр. уље. | Избегавајте употребу ове функције са другим течностима осим воде. |
| F и 3 појављују се наизменично. | У лонцу се налази превише или премало воде. Скували сте храну која се не састоји од воде и кромпира. Тачка кључања померена је временски, па функција SenseBoil® није могла да ради правилно. | Помоћу функције SenseBoil® само кувајте „воду и кромпир. Погледајте одељак „Напомене и савети“. |
| Чује се пиштање, индикатори изнад 1 трепћу, а функција SenseBoil® се не укључује. | Ниједна од зона за кување није спремна за коришћење са функцијом SenseBoil®. Постоји нешто заостале топлоте у зонама за кување које желите изабрати или су и даље у употреби. | Завршите своје претходне куварске активности и изаберите слободну зону за кување без икакве заостале топлоте. |
| Пали се E и приказује се број. | Дошло је до грешке у плочи за кување. | Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се E поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар. |
| Можете чути константни звучни сигнал. | Прикључивање струје није правилно. | Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију. |

8.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку стаклокерамичке плоче (налази се на

њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

9.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел IAE64413XB
Тип 61 B4A 00 AA
Индукција 7.2 kW
Серијски бр.
AEG

PNC 949 597 519 01
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Произведено у: Немачка
7.2 kW
CE

9.2 Спецификација зона за кување

| Зона за кување | Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално трајање [min] | Пречник посуђа [mm] |
|----------------|---|----------------|-------------------------------------|---------------------|
| Предња лева | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Задња лева | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Предња десна | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задња десна | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информације о производу*

| | | |
|---|-------------------------|-------------|
| Идентификација модела | IAE64413XB | |
| Врста плоче за кување | Уградна плоча за кување | |
| Број зона за кување | 4 | |
| Технологија загревања | Индукција | |
| Пречник кружних зона за кување (Ø) | Предња лева | 21,0 cm |
| | Задња лева | 18,0 cm |
| | Предња десна | 14,5 cm |
| | Задња десна | 18,0 cm |
| Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking) | Предња лева | 178,4 Wh/kr |
| | Задња лева | 174,4 Wh/kr |
| | Предња десна | 183,2 Wh/kr |
| | Задња десна | 184,9 Wh/kr |
| Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob) | 180,2 Wh/kr | |

* За Европску унију према Уредби Комисије (ЕУ) бр. 66/2014. За Белорусију у складу са стандардом СТВ 2477-2017, Анекс А. За Украјину у складу са стандардом 742/2019.

EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.


Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.


10.2 Уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využijete tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop


STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 200 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 203 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 205 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 207 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 209 |
| 6. TIPY A RADY..... | 214 |
| 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 217 |
| 8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 217 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 220 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 220 |
| 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 221 |

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 domovoch poľnohospodárskych hostí 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.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarňou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. 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 lišt 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 vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

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 predĺžovacie 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 dotykom 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. Zabrániť 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.

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 m kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte alobal.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Starostlivosť 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 saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, 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!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Prípájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať priemer minimálne 1,5 mm². Obráťte sa na miestne servisné

stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

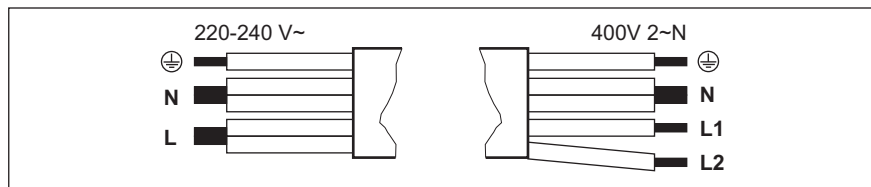
UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte izoláciu z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec kábla nasuňte novú koncovku kábla (vyžaduje sa špeciálne náradie).

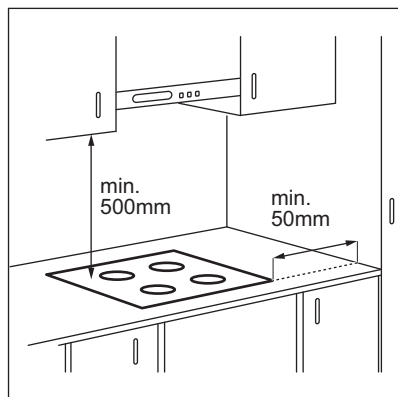
Prierez kábla 2 x 1,5 mm²



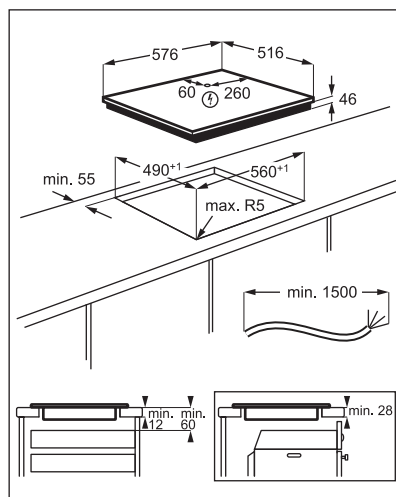
| Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~ | | Dvojfázové pripojenie: 400 V 2 ~ N | |
|--------------------------------------|----------------|------------------------------------|----|
| ⊕ | Zelený – žltý | Zelený – žltý | ⊕ |
| N | Modrý a modrý | Modrý a modrý | N |
| L | Čierny a hnedý | Čierny | L1 |
| | | Hnedý | L2 |

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



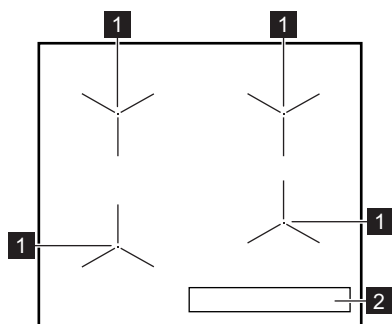
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



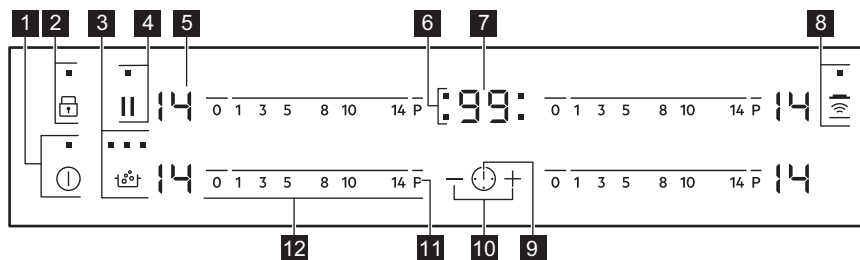
1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel





Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

















Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

| Senzo- rové tlačidlo | Funkcia | Poznámka |
|----------------------------|-----------------------------|--|
| 1 | ZAP / VYP | Zapínanie a vypínanie varného panela. |
| 2 | Blokovanie / Detská poistka | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |
| 3 | SenseBoil® | Zapnutie a vypnutie funkcie Ukazovatele nad symbolom zobrazujú priebeh funkcie. |
| 4 | Prestávka | Zapnutie a vypnutie funkcie |
| 5 - | Displej varného stupňa | Zobrazenie varného stupňa. |

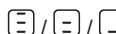
| Senzo- rové tlačidlo | Funkcia | Poznámka |
|----------------------------|--|--|
| 6 | - Ukazovatele varných zón pre časomer | Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas. |
| 7 | - Displej časomeru | Zobrazenie času v minútach. |
| 8 |  Hob®Hood | Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie. |
| 9 |  - | Voľba varnej zóny. |
| 10 | + / - | Predĺženie alebo skrátenie času. |
| 11 | P PowerBoost | Zapnutie funkcie. |
| 12 | - Ovládací pásik | Nastavenie varného stupňa. |

4.3 Ukazovatele varných stupňov


| Displej | Popis |
|--|---|
|  | Varná zóna je deaktivovaná. |
|  -  | Varná zóna je aktivovaná. |
|  | Prestávka je zapnuté. |
|  | SenseBoil® je zapnuté. |
|  | Automatické zohrievanie. je zapnuté. |
|  | PowerBoost je zapnuté. |
|  + číslica | Došlo k poruche. |
|  /  /  | OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení / uchovať teplé / zvyškové teplo. |
|  | Blokovanie / Detská poistka je zapnuté. |
|  | Nesprávny alebo príliš malý kuchynský riad alebo žiadny riad na varnej zóne. |
|  | Automatické vypínanie je zapnuté. |

4.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

 Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele sa  zobrazia, 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 chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.


Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


5.1 Zapnutie a vypnutie


Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

5.2 Automatické vypnutie


Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru, atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opakovaným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad.

Symbol  sa rozsvieti a varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.

- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

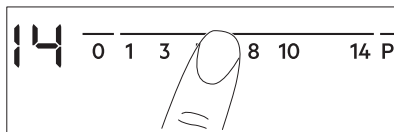
Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|---|-------------------------|
|  1 – 3 | 6 hodinách |
| 4 - 7 | 5 hodinách |
| 8 - 9 | 4 hodinách |
| 10 - 14 | 1,5 hodinách |

5.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



5.4 SenseBoil®

Funkcia automaticky upraví teplotu vody, aby neprevrela po dosiahnutí bodu varu.



V prípade zvyškového tepla (/ /) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, zaznie zvukový signál a funkcia sa nespustí.

1. Dotykom tlačidla zapnete varný panel.
2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Pre varné zóny, na ktorých môžete teraz použiť funkciu, sa zobrazí blikajúca .
3. Dotknite sa ovládacieho pásika ľubovoľnej dostupnej varnej zóny pre ktorú chcete spustiť funkciu (medzi varným stupňom 1-14).

Spustí sa funkcia.

Ak do 5 sekúnd nezvolíte žiadnu varnú zónu, funkcia sa nespustí.



Po spustení funkcie sa postupne zobrazia ukazovatele nad symbolom , kým voda nedosiahne bod varu.

Keď funkcia zistí bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na 8.



Ak sa už používajú všetky varné zóny alebo je na všetkých z nich nejaké zvyškové teplo, varný panel zapípa, ukazovatele nad zablikajú a funkcia sa nespustí.

Aby ste vypli funkciu, dotknite sa (funkcia sa vypne a varný stupeň sa zmení na 0) alebo sa dotknite ovládacieho pásika a upravte varný stupeň ručne.



Funkcia Prestávka a zdvihnutie hrnca vypnú SenseBoil®.

5.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

5.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu zapnete, ak chcete dosiahnuť požadovaný varný stupeň rýchlejšie. Keď je zapnutá, varná zóna najprv pracuje pri najvyššom varnom stupni a potom sa nastaví na požadovaný varný stupeň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P** (sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

5.7 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa .

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

5.8 Časovač

• **Časovač odpočítavania**
Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.




Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.



Nastavenie varnej zóny: opakovaním sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikat', odpočítava sa nastavený čas.

Kontrola zostávajúceho času: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ

varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Zmena času: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Dotknite sa symbolu  alebo symbolu .

Vypnutie funkcie: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.







Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.


Vypnutie zvuku: dotknite sa .




• CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.


Nastavenie varnej zóny: opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.




Zapnutie funkcie: dotknite sa  časovača. Rozsvieti sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje  a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

Vypnutie funkcie: dotknite sa  a potom  alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

• Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

Zapnutie funkcie: dotknite sa  a potom sa dotknite  alebo  časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .




Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


5.9 Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu zapnete dotykem tlačidla .

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.



Funkciu vypnete dotykem tlačidla .


Rozsvieti sa predchádzajúce nastavenie ohrevu.

5.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.



Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.






Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.


5.11 Detská poistka



Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy.





Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .



Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou ①. Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy.

Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou ①.


Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel zapnite pomocou ①  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ① sa funkcia znovu zapne:

5.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.






Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ①
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

5.13 Obmedzenie výkonu

Varný panel je pôvodne na najvyššej možnej úrovni výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.
2. Dotknite sa tlačidla ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo .
4. Dotknite sa ①. Rozsvieti sa P 72.
5. Dotknite sa tlačidla  alebo  časomera, aby ste nastavili úroveň výkonu.

Úrovne výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

- P 72 – 7200 W
- P 15 – 1500 W
- P 20 – 2000 W
- P 25 – 2500 W
- P 30 – 3000 W
- P 35 – 3500 W
- P 40 – 4000 W
- P 45 – 4500 W
- P 50 – 5000 W
- P 60 – 6000 W

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch.

VAROVANIE!

Ak zvolíte jednu z najnižších úrovní výkonu, funkcia SenseBoil® nemusí fungovať. Informácie nájdete v tabuľke nižšie.

✓ – funkcia funguje, ✗ – funkcia nefunguje.

| Úrovne vý- konu | Varná zóna | | | |
|--------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|
| | Ľavý predný | Ľavý zadný | Pravý predný | Pravý zadný |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



1) Nepoužívajte viac ako 3,5 l vody.

5.14 Správa výkonu

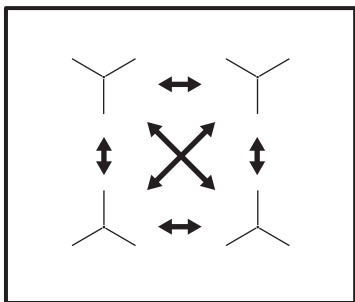
Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu alebo celkový výkonový limit v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktívované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

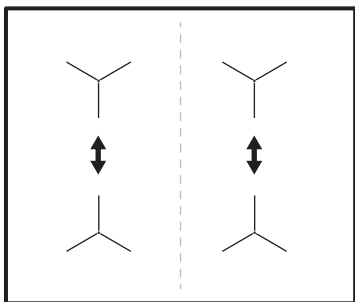
Správa výkonu s funkciou Obmedzenie napájania

Keď nastavíte funkciu Obmedzenie napájania na **6 000 W alebo menej**, výkon varného panela sa rozdelí medzi všetky varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Keď nastavíte Obmedzenie napájania funkciu na **viac ako 6 000 W**, výkon varného panela sa rozdelí medzi nižšie uvedené časti.



5.15 Hob²Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Pred použitím tejto funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného






panela. Varný panel automaticky zisťuje teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

| | Automatické osvetlenie | Vrenie ¹⁾ | Vyprážanie ²⁾ |
|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| Režim H0 | Vyp | Vyp | Vyp |
| Režim H1 | Zap | Vyp | Vyp |
| Režim H2 ³⁾ | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H3 | Zap | Vyp | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H4 | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H5 | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 2 |
| Režim H6 | Zap | Rýchlosť ventilátora 2 | Rýchlosť ventilátora 3 |

- 1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 3) Tento režim aktivuje ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Spotrebič vypnite.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát sa dotknite , kým sa nezobrazí .
5. Dotknite sa  časovača, aby ste zvolili automatický režim.







Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.



Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Funkciu môžete ovládať aj manuálne. Ak to chcete urobiť, dotknite sa , keď je varný panel zapnutý. Týmto vypnete automatickú činnosť funkcie a budete môcť meniť rýchlosť ručne. Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a stlačíte tlačidlo  znovu, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie osvetlenia

Panel môžete nastaviť tak, aby sa pri každom zapnutí varného panela rozsvietilo osvetlenie. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1-H6.



Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

6. TIPY A RADY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 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 panvíc 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 prichytí 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“.

6.2 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.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

6.3 Tipy a rady pre SenseBoil®

Funkcia funguje najlepšie pre varenie vody a prípravu zemiakov.



Nefunguje s liatinou a nepríhnavým povrchom, napr. s keramickým povlakom. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri varení zemiakov sa odporúčajú smaltované oceľové hrnce.

Skontrolujte, či je vami použitý hrniec vhodný pre SenseBoil® monitorovaním prvého varenia.

Na účinné použitie SenseBoil® postupujte podľa rád nižšie:

- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja. Nepoužite menej ako 1 alebo viac ako 5 litrov vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1–5 kg.
- Ak chcete variť zemiaky, uistite sa, že sú úplne zakryté vodou, ale nezabudnite nechať prázdnu aspoň jednu štvrtinu hrnca.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti.
- Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položením mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustení funkcií.

- Ak chcete použiť soľ, pridajte ju, keď voda dosiahne bod varu.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.

6.4 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.

6.5 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 uchovávajúte teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 3 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 3 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 3 - 5 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 5 - 7 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 7 - 9 | Dusenie zemiakov. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 7 - 9 | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny a prísady. |
| 9 - 12 | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kottlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 12 - 13 | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 14 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

6.6 Rady a tipy pre Hob®Hood

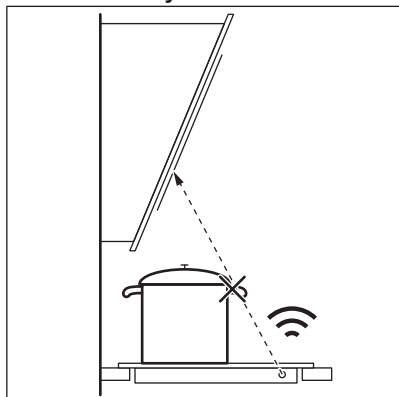
Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.

- Halogénové svetlo nesústredujte 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.



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 .

7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 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.

7.2 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 čepeľ posúvajte po povrchu.



- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.

8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, ak...

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|--|--|--|
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. |
| | Je vypálená poistka. | Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| | Nenastavili ste stupeň ohrevu do 10 sekúnd. | Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. |
| | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí. | Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrnky. | Vyčistite ovládací 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  . | Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohrial, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Hob®Hood nefunguje. | Zakryli ste ovládací panel. | Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela. |
| | Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál. | Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne. |
| Automatické zohrievanie. nie je zapnuté. | Zóna je horúca. | Nechajte zónu dostatočne vychladnúť. |
| | Je nastavený najvyšší ohrev. | Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia. |
| Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami. | Správa výkonu je zapnuté. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
| 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. |
| Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky. | Zvuky sú vypnuté. | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
|  sa rozsvieti. | Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie. | Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |

| Problém | Možná příčina | Náprava |
|--|---|---|
| F sa rozsvieti. | 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“. |
| Striedavo sa zobrazuje F a I . | Výkon je príliš nízky z dôvodu nevhodného kuchynského riadu alebo prázdneho hrnca. | Použite vhodný druh kuchynského riadu. Pozrite si kapitoly „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Žiadnu zónu nezapínajte s umiestneným prázdny hrncom. |
| Striedavo sa zobrazuje F a 2 . | Hrnec je prázdny alebo obsahuje inú tekutinu než vodu, napr. olej. | Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda. |
| Striedavo sa zobrazuje F a 3 . | V hrnci je príliš veľa alebo príliš málo vody. Varili ste iné jedlo než vodu a zemiaky. Bod vrenia sa posunul a funkcia SenseBoil® nemohla fungovať správne. | Vodu a zemiaky varte iba s použitím režimu SenseBoil®. Pozrite si časť „Rady a tipy“. |
| Zaznie zvuk pípania, blikajú ukazovatele nad 2 a funkcia SenseBoil® sa nezapne. | Žiadna z varných zón nie je pripravená na použitie s SenseBoil®. Na varných zónach, ktoré chcete nastaviť, je zvyškové teplo alebo sa ešte stále používajú. | Dokončíte svoje predchádzajúce varenie a zvolíte neobsadenú varnú zónu bez zvyškového tepla. |
| E a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol E , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |

8.2 Ak nenájdete riešenie...


Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model IAE64413XB
Typ 61 B4A 00 AA
Indukcia 7.2 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 519 01
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.2 kW
CE 

9.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|--------------|---|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Ľavý predný | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Ľavý zadný | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Pravý predný | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Pravý zadný | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 informácie o výrobku*

| | | |
|--|----------------------|-------------|
| Identifikácia modelu | IAE64413XB | |
| Typ varného panelu | Vstavaný varný panel | |
| Počet varných zón | 4 | |
| Technológia ohrevu | Indukcia | |
| Priemer kruhových varných zón (Ø) | Ľavý predný | 21,0 cm |
| | Ľavý zadný | 18,0 cm |
| | Pravý predný | 14,5 cm |
| | Pravý zadný | 18,0 cm |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný | 178,4 Wh/kg |
| | Ľavý zadný | 174,4 Wh/kg |
| | Pravý predný | 183,2 Wh/kg |
| | Pravý zadný | 184,9 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | 180,2 Wh/kg | |

* Pre Európsku úniu podľa nariadenia EÚ 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.


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


10.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností 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.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte 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.

ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.aeg.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registeraeg.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:


www.aeg.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 222 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 225 |
| 3. NAMESTITEV..... | 227 |
| 4. OPIS IZDELKA..... | 228 |
| 5. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 230 |
| 6. NAMIGI IN NASVETI..... | 236 |
| 7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 238 |
| 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 239 |
| 9. TEHNIČNI PODATKI..... | 241 |
| 10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 242 |
| 11. SKRB ZA OKOLJE..... | 242 |

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe.

Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.

- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- **OPOZORILO:** Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- **POZOR:** Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi.

Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb ali poškodb naprave.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti, .
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega

priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.

- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablju uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.

- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Na napravo ne postavljajte aluminijaste folije.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega pršca in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

2.6 Odlaganje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhhalne plošče

Vgradne kuhhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F, ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Presek posamezne žice mora biti najmanj 1,5 mm². Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ OPOZORILO!

Električno priklučitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

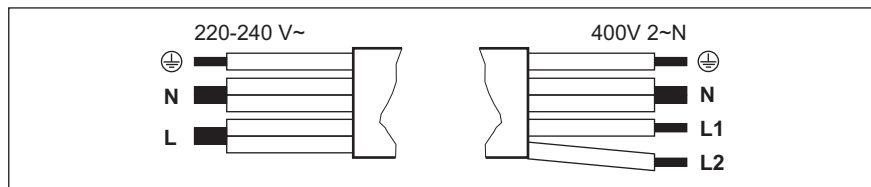
⚠ POZOR!

Kabla ne priklučujte brez kablskega tulca.

Enofazna priklučitev

1. Odstranite kablski tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Združite črna in rjava konca kabla.
4. Namestite nov kablski tulec na skupni konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Prez kabla 2 x 1,5 mm²



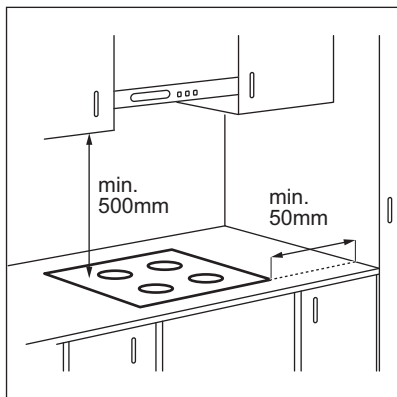
Enofazna priklučitev: 220 - 240 V~

Dvofazna priklučitev: 400 V 2 ~ N

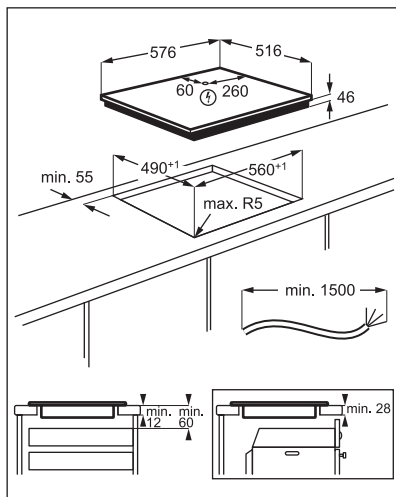
| | | | |
|---|-----------------|-----------------|----|
| | Zelena – rumena | Zelena – rumena | |
| N | Modra in modra | Modra in modra | N |
| L | Črna in rjava | Črna | L1 |
| | | Rjava | L2 |

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prežračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



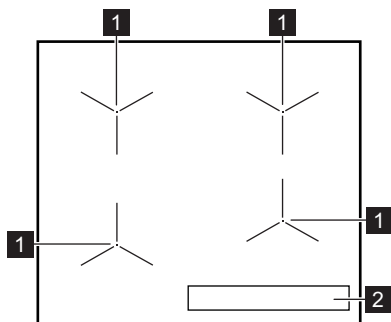
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



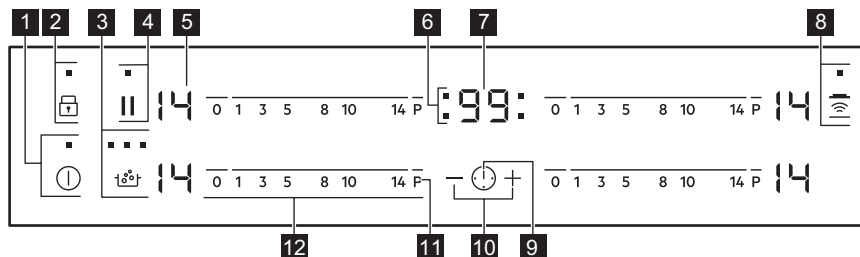
1 Indukcijsko kuhališče

2 Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

4.2 Razporeditev na upravljalni plošči



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

| Senzorsko polje | Funkcija | Opomba |
|-----------------|----------------------------------|--|
| 1 | VKLOP / IZKLOP | Za vklop in izklop kuhalne plošče. |
| 2 | Ključavnica / Varovalo za otroke | Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče. |
| 3 | SenseBoil® | Za vklop in izklop funkcije. Indikatorji nad simbolom ponazarjajo napredovanje funkcije. |
| 4 | Premor | Za vklop in izklop funkcije. |
| 5 | - | Prikaz stopnje kuhanja |
| 6 | - | Indikatorji programske ure kuhanja |
| 7 | - | Prikazovalnik programske ure |
| 8 | Hob²Hood | Za vklop in izklop ročnega načina funkcije. |
| 9 | - | Za izbiro kuhališča. |
| 10 | - | Za podaljšanje ali skrajšanje časa. |
| 11 | PowerBoost | Za vklop funkcije. |
| 12 | - | Upravljalna vrstica |

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

| Prikazovalnik | Opis |
|---------------|--------------------------|
| 0 | Kuhališče je izključeno. |
| 1 - 14 | Kuhališče deluje. |

| Prikazovalnik | Opis |
|---------------|--|
| | Premor deluje. |
| | SenseBoil® deluje. |
| | Samodejno segrevanje deluje. |
| | PowerBoost deluje. |
| + številka | Napaka v delovanju. |
| / / | OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote): nadalj kuhanej/ohrani toploto/akumulirana toplota. |
| | Gljučavnica/ Varovalo za otroke deluje. |
| | Napačna ali premajhna posoda oz. na kuhališču ni posode. |
| | Samodejni izklop deluje. |

4.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

OPOZORILO!

/ / Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji / / zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo

akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

5. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



5.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kahalne plošče za eno sekundo pritisnite .


5.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kahalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kahalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kahalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.

- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- uporabljate napačno posodo. Zasveti simbol , kuhališče pa se po dveh minutah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže  in kuhalna plošča se izklopi.

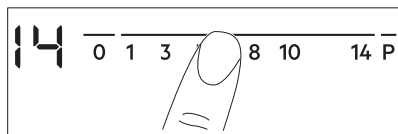
Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

| Nastavitev segrevanja | Kuhalna plošča se izklopi po |
|--|------------------------------|
|  , 1-3 | 6 urah |
| 4 - 7 | 5 urah |
| 8 - 9 | 4 urah |
| 10 - 14 | 1,5 ure |

5.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev ali spremembo stopnje kuhanja:




Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.






5.4 SenseBoil®

Funkcija samodejno prilagodi temperaturo vode, tako da ne prekipi, ko zavre.




Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, zbrana akumulirana toplota ( /  / ), se oglasi zvočni signal in funkcija se ne vklopi.

1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop , da vklopite kuhavno ploščo.
2. Za vklop funkcije se dotaknite .
 utripa za kuhališča, pri katerih lahko takoj uporabite funkcijo.
3. Dotaknite se krmilnega gumba (za izbiro stopnje segrevanja) za razpoložljivo področje segrevanja, za katerega želite vklopiti funkcijo (izberite stopnjo segrevanja na lestvici 1–14).

Zažene se delovanje funkcije.


Če v petih sekundah ne izberete nobenega kuhališča, se funkcija ne vklopi.




Ko se funkcija vklopi, se eden za drugim prikazujejo indikatorji nad simbolom , dokler voda ne zavre.

Ko funkcija zazna vrelišče, kuhalna plošča odda zvočni signal in stopnja segrevanja se samodejno spremeni na 8.



Če so vsa kuhališča že v uporabi ali pa je na vseh zbrane nekaj akumulirane toplote, kuhalna plošča zapiska, indikatorji nad  utripajo in funkcija se ne vklopi.

Za izklop funkcije se dotaknite  (funkcija se izklopi, stopnja kuhanja pade na 0) ali nadzorne vrstice in ročno nastavite stopnjo kuhanja.



S funkcijo v položaju za prekinitve delovanja Premor, in z dvigom posode, boste izklopili funkcijo za zaznavanje vrelišča SenseBoil®.

5.5 Uporaba kuhališč

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



5.6 Samodejno segrevanje

To funkcijo vklopite, če želite doseči zeleno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je kuhališče vklopljeno, na začetku deluje pri

najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje pri zeleni nastavitvi.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P** (zasveti ). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po treh sekundah zasveti .

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

5.7 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P**. Zasveti .


Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

5.8 Programska ura


• Časovnik z odštevanjem ure


To funkcijo lahko uporabite za nastavev dolžine posameznega postopka kuhanja.


Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavev kuhališča: pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se **+** programske ure za nastavev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

Če želite videti preostali čas: se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

Za spremembo časa: se dotaknite , da nastavite kuhališče. Dotaknite se **+** ali **-**.

Za izklop funkcije: se dotaknite , da nastavite kuhališče, nato se dotaknite **-**. Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.






Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.

Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .


• CountUp Timer


S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

Za nastavev kuhališča: pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.


Za vklop funkcije: dotaknite se **-** programske ure. Prikaže se . Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in štetim časom (minutami).


Če želite preveriti čas delovanja kuhališča:

se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

Za izklop funkcije: se dotaknite  in nato **+** ali **-**. Indikator kuhališča ugasne.

• Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kahalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

Za vklop funkcije: se dotaknite  in nato **+** ali **-** programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .




Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.


5.9 Premor


Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitvev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

Za vklop funkcije se dotaknite .



 se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.


Za izklop funkcije se dotaknite . Prej nastavljena stopnja segrevanja zasveti.

5.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.





Za izklop funkcije: dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.







Ko izklopite kuhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

5.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .


Za izklop funkcije: kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

Za izklop funkcije samo za en čas






kuhanja: kuhalno ploščo vklopite s .



Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite .


V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.


Kuhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.

5.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslom se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se  programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
 -  - zvoki so vklopljeni.
- Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.







Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

5.13 Omejitev moči

Prvotno je kuhalna plošča nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za tri sekunde se dotaknite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Dotaknite se gumba za zaklepanje  in ga držite 3 sekunde. Prikaže se ikona  ali .
4. Dotaknite se gumba za izbiro področja segrevanja . Zasveti P 72.
5. S pritiskom na  na časovniku nastavite stopnjo moči.

Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W

- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

⚠ POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

⚠ OPOZORILO!

Če izberete eno izmed najnižjih ravni moči, funkcija SenseBoil® morda ne bo delovala. Oglejte si spodnjo razpredelnico.

✓ - funkcija deluje, ✗ - funkcija ne deluje.

| Stopnje moči | Kuhališče | | | |
|--------------|--------------|------------|---------------|-------------|
| | Levo spredaj | Levo zadaj | Desno spredaj | Desno zadaj |
| | 210 mm | 180 mm | 145 mm | 180 mm |
| P 72 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 15 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 20 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
| P 25 | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ |
| P 30 | ✓ 1) | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 35 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 40 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 45 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 50 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| P 60 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

1) Ne uporabljajte več kot 3,5 l vode.

5.14 Upravljanje moči

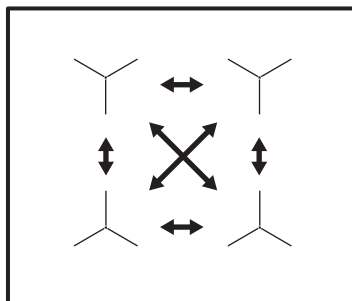
Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

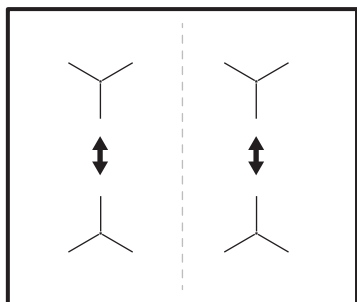
Upravljanje moči z Omejitve moči

Ko nastavite Omejitve moči funkcijo na **6000 W ali manj**, se moč kuhalne plošče razdeli med vsa kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



Ko nastavite Omejitve moči funkcijo na **več kot 6000 W**, se moč kuhalne plošče razdeli med spodaj navedene razdelke.



5.15 Hob²Hood

Je izpopolnjena samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s posebno kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Vključite ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 – H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

| | Samodejna osvetlitev | Vretje ¹⁾ | Cvrenje ²⁾ |
|--------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Način H0 | Izklopljeno | Izklopljeno | Izklopljeno |
| Način H1 | Vključeno | Izklopljeno | Izklopljeno |
| Način H2 3) | Vključeno | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| Način H3 | Vključeno | Izklopljeno | Hitrost ventilatorja 1 |

| | Samodejna osvetlitev | Vretje ¹⁾ | Cvrenje ²⁾ |
|----------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Način H4 | Vključeno | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| Način H5 | Vključeno | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 2 |
| Način H6 | Vključeno | Hitrost ventilatorja 2 | Hitrost ventilatorja 3 |

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite napravo.
2. Za tri sekunde se dotaknite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za tri sekunde se dotaknite .
4. Nekajkrat se dotaknite , da zasveti .
5. Dotaknite se programske ure, da izberete samodejni način.



Če želite kuhinjsko napo upravljati neposredno s plošče nape, izklopite samodejni način funkcije.




Ko končate s kuhanjem in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape še nekaj časa deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenamerni vklop ventilatorja.

Ročno nastavljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko nastavljate tudi ročno. Za to se dotaknete , ko kuhalna plošča deluje. Na ta način izklopite samodejno delovanje funkcije in lahko ročno spremenite hitrost ventilatorja.

Ko pritisnete , hitrost ventilatorja zvišate za ena. Ko dosežete intenzivno stopnjo in ponovno pritisnete , hitrost ventilatorja nastavite na 0, ob čemer se ventilator

kuhinske nape izklopi. Za ponoven vklop ventilatorja s hitrostjo 1 se dotaknite .



Za vklop samodejnega delovanja funkcije izklopite in ponovno vklopite kuhalno ploščo.

Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da ob vsakem vklopu samodejno vklopi luč. Za to samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na kuhinjski napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

6. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

6.2 Zvoki med uporabo

Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brenje: deluje ventilator.

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.

6.3 Namigi in nasveti za funkcijo zaznavanja vrelišča SenseBoil®

Funkcija deluje najbolje za vretje vode in pripravo krompirja.



Ne deluje pri posodi iz litega železa in posodi s prevleko proti prijemanju, npr. s keramičnim premazom. Posoda iz emajliranega jekla je priporočljiva za doseganje najboljših rezultatov pri kuhanju krompirja.

Preverite, ali je izbrana posoda primerna za funkcijo zaznavanja vrelišča SenseBoil® tako, da spremljate prvi postopek pripravljanja jedi.

Za učinkovito uporabo funkcije zaznavanja vrelišča SenseBoil® upoštevajte spodnji nasvet:

- Posodo do polovice ali tri četrti napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot en liter ali več kot pet litrov vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kilogrami.
- Če želite skuhati krompir, mora biti povsem pokrit z vodo, a ne pozabite pustiti prazne vsaj ene četrtnine posode.
- Za doseganje najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje.

- Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.
- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim tresljajem (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini naprave).
- Če želite uporabiti sol, jo dodajte po tem, ko voda zavre.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih za vodo in posodah za kavo ekspreso.

6.4 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

6.5 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

| Nastavitev segrevanja | Uporabite za: | Čas (min.) | Namigi |
|-----------------------|--|------------|---|
| - 1 | Kuhana živila ohranite topla. | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom. |
| 1 - 3 | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Občasno premešajte. |
| 1 - 3 | Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca. | 10 - 40 | Kuhajte pokrito. |
| 3 - 5 | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi. | 25 - 50 | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte. |
| 5 - 7 | Kuhanje zelenjave na pari, ribe, meso. | 20 - 45 | Dodajte nekaj žlic vode. |
| 7 - 9 | Kuhanje krompirja na pari. | 20 - 60 | Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja. |

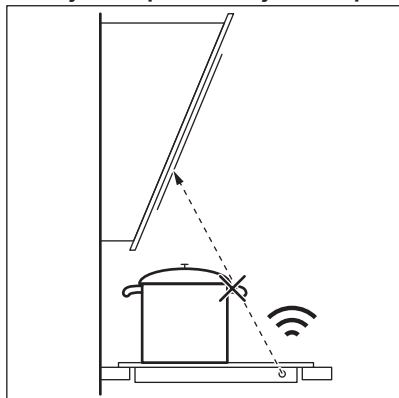
| Nastavitev se-grevanja | Uporabite za: | Čas (min.) | Namigi |
|------------------------|---|------------|---------------------------------|
| 7 - 9 | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe. | 60 - 150 | Do 3 l tekočine plus sestavine. |
| 9 - 12 | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarezbnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Obrnite na polovici priprave. |
| 12 - 13 | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki. | 5 - 15 | Obrnite na polovici priprave. |
| 14 | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja. | | |
| P | Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena. | | |

6.6 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhhalno ploščo s funkcijo:


- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhhalno ploščo in kuhinjsko nabo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Kuhinjska napa na sliki je samo primer.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhhalne plošče, ko je Hob²Hood vklopljen.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.

- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno

strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.


- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|--|---|---|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. |
| | Pregorela je varovalka. | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| | 10 sekund ne nastavite stopnje segrevanja. | Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje. |
| | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj. | Dotaknite se samo enega senzorskega polja. |
| | Premor deluje. | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži. | Očistite nadzorno ploščo. |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari. | Odstranite predmet s senzorskih polj. |
| Kuhalna plošča se izključi. | Senzorsko polje  ste z nečim prekrili. | Odstranite predmet s senzorskega polja. |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti. | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom. |

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|--|---|---|
| Hob ² Hood ne deluje. | Prekrili ste nadzorno ploščo. | Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo. |
| | Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal. | Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo. |
| Samodejno segrevanje ne deluje. | Kuhališče je vroče. | Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi. |
| | Nastavljena je najvišja moč segrevanja. | Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija. |
| Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja. | Upravljanje moči deluje. | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| Senzorska polja so postala vroča. | Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov. | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno. |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka. | Zvočni signali so izklopljeni. | Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| L se prižge. | Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica. | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«. |
| F se prižge. | Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda. | Posodo postavite na kuhališče. |
| | Posoda ni primerna. | Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«. |
| | Premer dna posode je premajhen za kuhališče. | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| F in I se prikazujeta izmenično. | Moč je prenizka zaradi neustrezne ali prazne posode. | Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti« in »Tehnični podatki«. Ne vklaplajte nobenega kuhališča, če je na njem prazna posoda. |
| F in E se prikazujeta izmenično. | Posoda je prazna ali pa je v njej nekaj tekočine, ki ni voda, npr. olje. | Ne uporabljajte funkcije z drugimi tekočinami kot vodo. |
| F in E se prikazujeta izmenično. | V posodi je preveč ali premalo vode. Zavreli ste nekaj hrane, ki ni voda in krompir. Vrelišče je tako doseženo ob drugačnem času in funkcija SenseBoil® ni mogla delovati pravilno. | Ob uporabi funkcije SenseBoil® lahko kuhate samo krompir v vodi. Oglejte si »Nasveti in namigi«. |
| Zaslišite pisk, indikatorji nad t ² utripajo in funkcija SenseBoil® se ne zažene. | Nobeno kuhališče ni pripravljeno za uporabo s funkcijo SenseBoil®. Kuhališča, ki jih želite izbrati, imajo še nekaj akumulirane toplote ali pa jih še vedno uporabljate. | Končajte prejšnje kuharske dejavnosti in izberite prsto kuhališče brez akumulirane toplote. |
| E in prikaže se številka. | Na kuhlalni plošči je napaka. | Izklopite kuhlalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če E znova zasveti, kuhlalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhlalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center. |

| Težava | Možni vzrok | Rešitev |
|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje. | Električna povezava je nepravilna. | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitvev. |

8.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

9. TEHNIČNI PODATKI

9.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model IAE64413XB
 Vrsta 61 B4A 00 AA
 Indukcija 7.2 kW
 Ser. št.
 AEG

Številka izdelka (PNC) 949 597 519 01
 220–240 V / 400 V, 2N, 50–60 Hz
 Izdelano v: Nemčija
 7.2 kW



9.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče | Nazivna moč (maksimalna stopnja kuhanja) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost najdaljše trajanje [min] | Premer kuhinjske posode [mm] |
|---------------|--|----------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Levo spredaj | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Levo zadaj | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Desno spredaj | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desno zadaj | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

10.1 Podatki o izdelku*

| | | |
|--|-------------------------|-------------|
| Identifikacija modela | IAE64413XB | |
| Vrsta kuhalne plošče | Vgrajena kuhalna plošča | |
| Število kuhališč | 4 | |
| Tehnologija segrevanja | Indukcija | |
| Premer krožnih kuhališč (Ø) | Levo spredaj | 21,0 cm |
| | Levo zadaj | 18,0 cm |
| | Desno spredaj | 14,5 cm |
| | Desno zadaj | 18,0 cm |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Levo spredaj | 178,4 Wh/kg |
| | Levo zadaj | 174,4 Wh/kg |
| | Desno spredaj | 183,2 Wh/kg |
| | Desno zadaj | 184,9 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob) | 180,2 Wh/kg | |

* Za Evropsko unijo glede na EU 66/2014. Za Belorusijo glede na 2477-2017, priloga A. Za Ukrajino glede na 742/2019.

EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.


Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.


10.2 Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



aeg.com

867378467-B-192023



CE