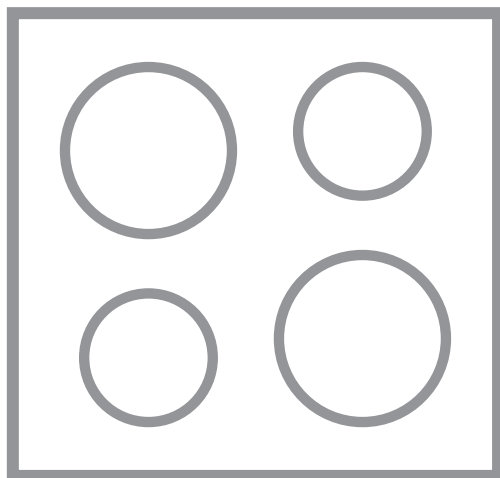


|                                    |     |                                |     |
|------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| ► <b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim | 2   | <b>МК</b> Упатство за ракување | 222 |
| <b>BG</b> Ръководство за употреба  | 22  | <b>NO</b> Bruksanvisning       | 244 |
| <b>HR</b> Upute za uporabu         | 44  | <b>PL</b> Instrukcja obsługi   | 263 |
| <b>CS</b> Návod k použití          | 63  | <b>SR</b> Упутство за употребу | 284 |
| <b>DA</b> Brugsanvisning           | 83  | <b>SK</b> Návod na používanie  | 305 |
| <b>ET</b> Kasutusjuhend            | 102 | <b>SL</b> Navodila za uporabo  | 325 |
| <b>FI</b> Käyttöohje               | 121 | <b>SV</b> Bruksanvisning       | 344 |
| <b>FR</b> Notice d'utilisation     | 141 |                                |     |
| <b>HU</b> Használati útmutató      | 162 |                                |     |
| <b>LV</b> Lietošanas instrukcija   | 183 |                                |     |
| <b>LT</b> Naudojimo instrukcija    | 203 |                                |     |

# USER MANUAL



## 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](http://www.aeg.com/support)**



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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.....           | 8  |
| 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....          | 9  |
| 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....           | 15 |
| 7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....            | 18 |
| 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....           | 18 |
| 9. TË DHËNAT TEKNIKE.....               | 20 |
| 10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....         | 20 |
| 11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 21 |

## 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 monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- 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**

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni preken e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.

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

### 2.2 Lidhja elektrike



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejonit të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektricist për ndërrimin e kabllot elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futni 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.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Fikni zonën e gatimit 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 ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasarit, 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 gatvani 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 tiganit në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham/ qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.

## 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 mbytjeje.

- Kontakttoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllo 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

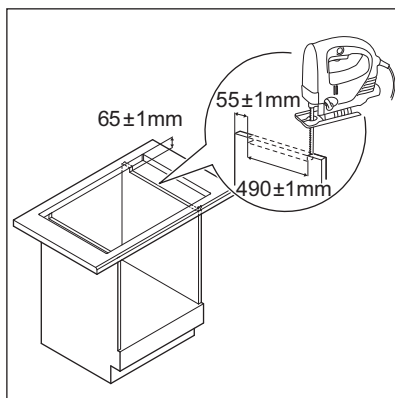
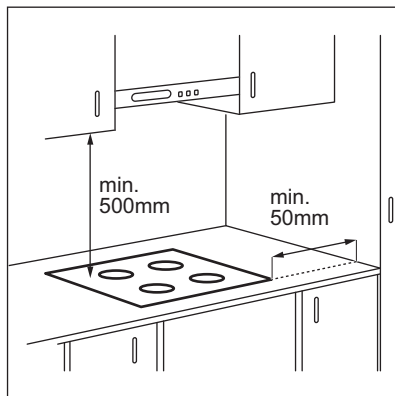
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

### 3.3 Kabloja e linjës

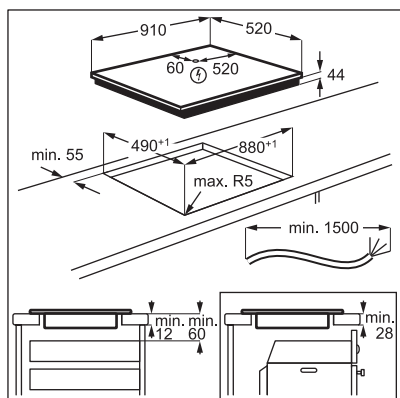
- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllo e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron temperaturën 90 °C ose më të lartë. Kontakttoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

### 3.4 Montimi

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



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



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



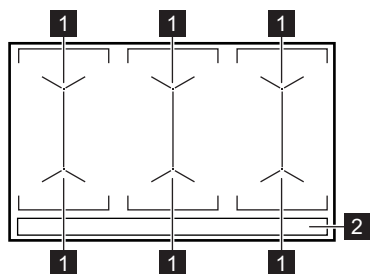
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



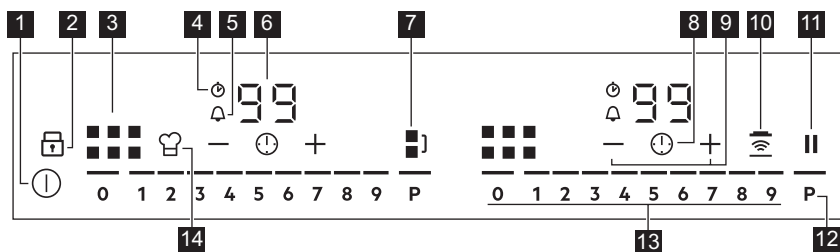
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Sipërfaqja e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

### 4.2 Pamja 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                                                                     | Komenti                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.                                 |
| 2   | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar Kyçje ose Pajisja për sigurinë e fëmijës. |
| 3   | Për të treguar zonën aktive.                                                |
| 4   | Treguesi i CountUp Timer.                                                   |
| 5   | Treguesi i Kohëmatësi me numërim mbrapsht.                                  |
| 6 -                                                                                  | Ekran kohëmatës: 00 - 99 minuta.                                            |
| 7   | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar Bridge dhe për të kaluar midis regjimeve. |
| 8   | Për të zgjedhur funksionet Kohëmatësi.                                      |
| 9   | Për të shtuar dhe pakësuar kohën.                                           |
| 10  | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar Hob²Hood.                                 |
| 11  | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar Pauzë.                                    |
| 12  | Për të aktivizuar PowerBoost.                                               |
| 13 -                                                                                 | Për të vendosur një cilësim të nxehtësisë: 0 - 9.                           |
| 14  | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar PowerSlide.                               |

## 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

Ndizet paneli i kontrollit pasi aktivizoni pianurën dhe fiket pasi çaktivizoni pianurën.

### 5.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:**

- nuk vendosni enë gatimi mbi pianurë për 50 sekonda,
- nuk vendosni cilësim nxehtësie për 50 sekonda pasi vendosni enën,

- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë). Kur dëgjoni sinjalin akustik, pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehtet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas disa kohësh, pianura çaktivizohet.

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

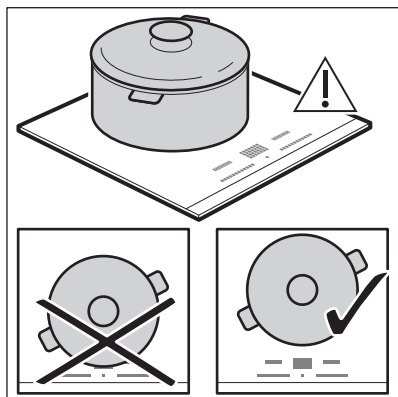
| Cilësimet e ngrohjes | Pianura çaktivizohet pas |
|----------------------|--------------------------|
| 1 - 2                | 6 orë                    |
| 3 - 4                | 5 orë                    |
| 5                    | 4 orë                    |
| 6 - 9                | 1,5 orë                  |

### 5.3 Përdorimi i zonës së gatimit



#### KUJDES!

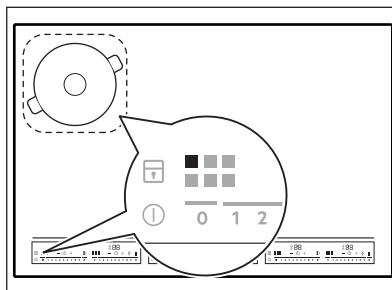
Mos i vendosni enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit. Ka rrezik dëmtimi të pjesëve elektronike.



Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur.

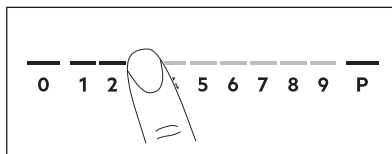
Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

Kur vendosni enët e gatimit në pozicionin e duhur, pianura e dallon dhe ndizet shiriti i përkatës i kontrollit. Shfaqet një tregues i kuq i zonës së gatimit mbi shiritin e kontrollit dhe tregon pozicionin e tenxheres.



Secili katror në panelin e kontrollit përfaqëson një zonë gatimi në sipërfaqen e gatimit me induksion. Treguesit e zonës tregojnë se cila zonë gatimi kontrollohet nga shiriti përkatës i kontrollit.

### 5.4 Cilësimet e ngrohjes



1. Shtypni cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë në shiritin e kontrollit. Mund të lëvizni edhe gishtin tuaj përgjatë shiritit të kontrollit për të vendosur ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë për një zonë gatimi.
2. Për të çaktivizuar një zonë gatimi, shtypni 0.

Pasi të vendosni një tenxhere mbi zonën e gatimit dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë, ai mbetet njësoj për 2 minuta pasi hiqni tenxheren. Shiriti i kontrollit dhe treguesi i zonës së gatimit pulsojnë për 2 minuta. Nëse e vendosni tenxheren sërish në zonën e gatimit brenda kësaj kohe, riaktivizohet cilësimi i nxehtësisë. Ndryshe çaktivizohet zona e gatimit.

### 5.5 PowerBoost

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

Prekni **P** për të aktivizuar funksionin për zonën e gatimit.

Simboli bëhet i kuq.  
Funksioni çaktivizohet automatikisht.



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

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



### PARALAJMËRIM!

— / = / - Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

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

Treguesit — / = / - 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 nxhetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 5.7 Kohëmatësi



### Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë, më pas vendosni funksionin.

1. Prekni për të aktivizuar funksionin ose për të ndryshuar orën.

Në ekran shfaqen shifrat e kohëmatësit dhe treguesit dhe bëhet i kuq dhe bëhet i bardhë.

Nëse kohëmatësi nuk është vendosur, të gjithë treguesit zhduken pas 4 sekondash.

2. Shtypni ose për të caktuar kohën (00 - 99 minuta).

Pas 3 sekondash, kohëmatësi do të fillojë të numërojë automatikisht mbrapsht. Treguesit , dhe zhduken. qëndron i kuq.

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

Për të çaktivizuar funksionin: prekni .

Ndizen treguesit dhe . Përdorni ose për të vendosur në ekran. Ose, vendoseni nivelin e nxehtësisë në 0. Si rezultat, bie një sinjal dhe kohëmatësi anulohet.

### CountUp Timer

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

Prekni dy herë për të aktivizuar funksionin.

Treguesi bëhet i kuq, kohëmatësi do të fillojë të numërojë automatikisht mbrapsht.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Kur treguesit ndizen, prekni .

### Kujtuesi i minutave

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

Për të parë panelin e kontrollit, vendosni një tenxhere mbi një zonë gatimi.

1. Prekni , derisa treguesi të bëhet i kuq, për të aktivizuar funksionin.
2. Prekni ose për të vendosur kohën. Funksioni nis automatikisht pas 4 sekondash. Treguesit , dhe zhduken. qëndron i kuq.

Kur e vendosni funksionin, mund të hiqni tenxheren.

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

Për të çaktivizuar funksionin: prekni .

Ndizen treguesit dhe . Përdorni ose për të vendosur në ekran.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e ndonjë zone gatimi.

## 5.8 Bridge

Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme. Mund ta përdorni funksionin me enë të mëdha.

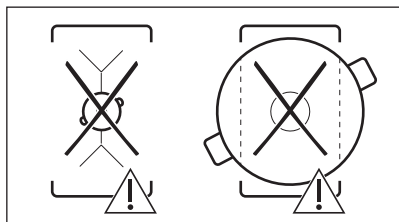
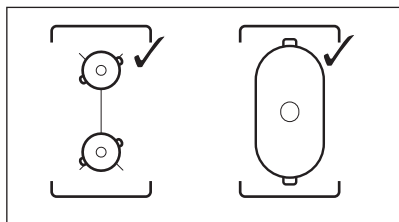
1. Vendosni enën e gatimit në dy zona gatimi. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave.

bëhet i bardhë.

2. Shtypni për të aktivizuar funksionin.

3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.

Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.



Për të çaktivizuar funksionin, prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

## 5.9 PowerSlide

Ky funksion ju lejon të rregulloni temperaturën duke lëvizur enët e gatimit në një pozicion tjetër në zonën e gatimit me induksion.

Funksioni ndan zonën e gatimit me induksion në tri zona me cilësime të ndryshme nxehtësie. Pianura e dikton pozicionin e enës dhe cakton cilësimin e nxehtësisë që i korrespondon pozicionit.



Përdorni vetëm një enë kur përdorni funksionin.

Nëse dëshironi të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë, ngrini enën e gatimit dhe vendoseni në një zonë tjetër. Rrëshqitja e enës mund të shkaktojë gërvishje dhe çngjyrosje të sipërfaqes.

- Treguesi i zonës tregon të dy zonat në një urë edhe nëse përdoret vetëm një nga zonat.
- Ju mund ta përshtatni cilësimin e nxehtësisë manualisht nëse të paktën një nga zonat është aktivizuar automatikisht.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e nxehtësisë për secilin pozicion më vete. Kur çaktivizoni pianurën, ajo i mban në memorie cilësimet tuaja të nxehtësisë dhe i aplikon ato herën tjetër kur aktivizohet funksioni.
- Nëse dëshironi të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë, ngrini enën e gatimit dhe vendoseni në një zonë tjetër. Rrëshqitja e enës mund të shkaktojë gërvishje dhe çngjyrosje të sipërfaqes.

Shtypni për të aktivizuar funksionin. Simboli bëhet i kuq dhe shiriti i kontrollit shfaq cilësimin e parazgjedhur të nxehtësisë. Të gjitha zonat e gatimit veprojnë për 9 minuta.

Pas 9 minutash bie një sinjal akustik dhe zonat bosh të gatimit çaktivizohen. Shtypni

për të rifilluar këtë funksion. Mund ta lëvizni tenxheren ose ta vendosni në një pozicion të ri.

Për të modifikuar cilësimin e parazgjedhur të nxehtësisë shtypni manualisht shiritin e kontrollit dhe zgjidhni nivelin e duhur.

- Cilësimin e parazgjedhur të nxehtësisë mund ta ndryshoni vetëm nëse funksioni është aktiv.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e parazgjedhura të nxehtësisë për secilin pozicion më vete. Kur çaktivizoni pianurën, ajo do t'i mbajë në memorie cilësimet tuaja dhe i përdor herën tjetër kur të aktivizoni funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, prekn . Simboli bëhet i bardhë.

## 5.10 Pauzë

Kur funksioni është aktiv, mund të përdoren simbolet dhe .

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Shtypni për të aktivizuar funksionin. Simboli bëhet i kuq. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekn . Simboli bëhet i bardhë. Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

## 5.11 Kyçje

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

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni për të aktivizuar funksionin. Simboli bëhet i kuq dhe pulson.

Për të çaktivizuar funksionin, prekn . Simboli bëhet i bardhë.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

## 5.12 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

Aktivizoni në fillim pianurën dhe mos e vendosni cilësimin e nxehtësisë.

Prekn derisa të bëhet i kuq për të aktivizuar funksionin.

Zhduken shiritat e kontrollit. Çaktivizoni pianurën.



Kur çaktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv.

**Për të çaktivizuar funksionin vetëm për**

**një kohë gatimi:** Aktivizoni pianurën me .

Ndizet . Prekn derisa të bëhet i bardhë. Shfaqen shiritat e kontrollit. Çaktoni cilësimin e nxehtësisë brenda 50 sekondave. Ju mund ta vini pianurën në punë. Kur çaktivizoni pianurën me, funksioni është ende aktiv.

**Për të çaktivizuar funksionin**

**përgjithmonë:** Aktivizoni pianurën dhe mos e vendosni cilësimin e nxehtësisë. Prekn derisa të bëhet i bardhë. Shfaqen shiritat e kontrollit. Çaktivizoni pianurën.

## 5.13 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni në fillim pianurën.

1. Prekn për 3 sekonda për të aktivizuar funksionin.

Ekranin ndizet dhe fiket.

2. Prekn për 3 sekonda.

Ndizet ose .

3. Prekn të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

- - tingujt janë të çaktivizuar
- - tingujt aktivizohen

4. Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni është vendosur në ju mund të dëgjoni tingujt vetëm kur:

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

## 5.14 Hob²Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit

dhe temperaturës së enës më të nxehtë në pianurë. Edhe ventilatorin mund ta përdorni manualisht nga pianura.

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

**Përdorimi automatik i funksionit**

Për të vendosur në punë funksionin automatikisht, vendosni regjimin automatik në H1 - H6. Pianura është e vendosur fillimisht në H5. Aspiratori reagon sa herë që vendosni në punë pianurën. Pianura e njëh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

**Aktivizimi i dritës**

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

**i** Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

**Regjimet automatike**

|                          | Dritë<br>autom<br>atike | Zierja <sup>1)</sup>                 | Skuqja <sup>2)</sup>                 |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Regjimi H0               | Fikur                   | Fikur                                | Fikur                                |
| Regjimi H1               | Ndezur                  | Fikur                                | Fikur                                |
| Regjimi H2 <sup>3)</sup> | Ndezur                  | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 |
| Regjimi H3               | Ndezur                  | Fikur                                | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 |
| Regjimi H4               | Ndezur                  | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 |

|            | Dritë<br>autom<br>atike | Zierja <sup>1)</sup>                 | Skuqja <sup>2)</sup>                 |
|------------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Regjimi H5 | Ndezur                  | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>1 | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>2 |
| Regjimi H6 | Ndezur                  | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>2 | Shpejtësia<br>e<br>ventilatorit<br>3 |

- 1) Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
- 2) Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
- 3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet te temperatura.

**Ndryshimi i regjimit automatik**

1. Çaktivizoni pajisjen.
2. Prekni  për 3 sekonda. Ekрани ndizet dhe fiket.
3. Prekni  për 3 sekonda.
4. Prekni  disa herë derisa të shfaqet H.
5. Prekni  të kohëmatësit për të zgjedhur regjimin automatik.

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.

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

**Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit**

Mund ta përdorni gjithashtu manualisht ventilatorin nga pianura.

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 , ju rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sërish , 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 sërish pianurën.

## 5.15 Menaxhimi i energjisë

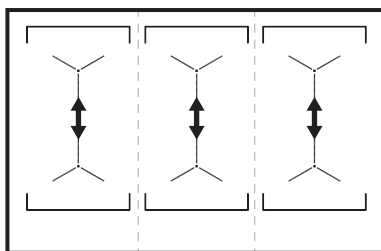
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit. Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka një ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse

pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.

- Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktohen në fillim për zonat e tjera të gatimit.
- Aktivizimi i funksionit varet nga numri dhe madhësia e tenxhereve.

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



## 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Enë gatimi



Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektromagnetike 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.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

**Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.**

## 6.3 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.

## 6.4 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

| Cilësimet e ngrohjes | Përdorni që të:                                                         | Koha (minuta) | Ndihmë                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                    | Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.                                   | sipas nevojës | Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.                                                             |
| 1 - 2                | Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.              | 5 - 25        | Përzijeji herë pas here.                                                                         |
| 1 - 2                | Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.                         | 10 - 40       | Gatuani me kapakun të vendosur.                                                                  |
| 2 - 3                | Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme. | 25 - 50       | Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit. |
| 3 - 4                | Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin.                                    | 20 - 45       | Shtoni disa lugë gjelle lëng.                                                                    |
| 4 - 5                | Ngrohni patatet.                                                        | 20 - 60       | Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.                                                     |
| 4 - 5                | Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.              | 60 - 150      | Deri në 3 litra lëng plus përbërësit.                                                            |

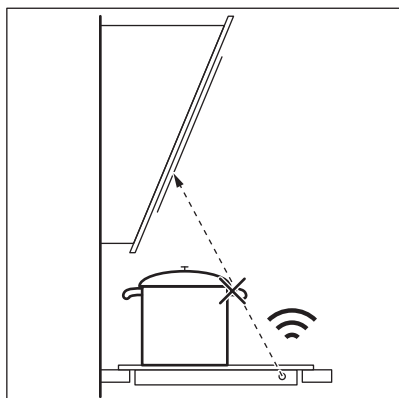
| Cilësimet e ngrohjes | Përdorni që të:                                                                                                                             | Koha (minuta) | Ndihmë                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| 6 - 7                | Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsicë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. | sipas nevojës | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |
| 7 - 8                | Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.                                                                                      | 5 - 15        | Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës. |
| 9                    | Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulas, rosto e majme, patate të pjekura mirë.                                      |               |                                              |
| <b>P</b>             | Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.                                                                                  |               |                                              |

## 6.5 Këshilla dhe sugjerime për Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood është ndezur.

### Aspiratorët me funksionin Hob<sup>2</sup>Hood

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 shmagani djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni te huan 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.    |
|                                                                                    | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.                               | Prekni vetëm një fushë sensori.                                                                                                           |
|                                                                                    | Pauzë është aktiv.                                                                       | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".                                                                                           |
| Nuk mund të zgjidhni cilësimin maksimal të nxehtësisë për një nga zonat e gatimit. | Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.                                        | Pastroni panelin e kontrollit.                                                                                                            |
|                                                                                    | Zonat e tjera konsumojnë fuqinë maksimale të disponueshme. Pianura juaj funksionon mirë. | Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë. Referojuni kapitullit "Menaxhimi i fuqisë". |

| Problem                                                                                                          | Shkaku i mundshëm                                                                         | Ndreqja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura.<br>Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.                                 | Hiqni objektin nga fushat me sensor.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pianura çaktivizohet.                                                                                            | Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.                                                    | Hiqni objektin nga fusha me sensor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.                                                                      | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.  | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.                                                                                                                                                                                                                        |
| Hob²Hood nuk punon.                                                                                              | Ju mbuluar panelin e kontrollit.                                                          | Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                  | Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.                             | Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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 Kycje vihet në punë.                                   | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pulson shiriti i kontrollit.                                                                                     | Nuk ka enë gatimi në zonë ose zona nuk është plotësisht e mbuluar.                        | Vendosni enë gatimi në zonë në mënyrë që ajo të mbulojë plotësisht zonën e gatimit.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                  | Ena është e papërshtatshme.                                                               | Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojeni 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".                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                  | PowerSlide është aktiv. Dy tenxhere vendosen në zonën fleksibile të gatimit me induksion. | Përdorni vetëm një tenxhere. Referojuni kapitullit "Zona e gatimit me induksion fleksibël".                                                                                                                                                                                                                                        |
|  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, lidhni 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 elektrikisti 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. 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 IKE96654FB  
Lloji 61 E6A 04 AA  
Induksion 11.0 kW  
Nr. i ser. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Prodhuar në: Gjermani  
11.0 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                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |
| Majtas mbrapa    | 2300                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |
| Mes përpara      | 2300                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |
| E pasme e mesme  | 2300                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |
| Djathtas përpara | 2300                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |
| Djathtas mbrapa  | 2300                                                | 3200           | 10                                     | 125 - 210                       |

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                                | IKE96654FB     |                        |  |
| Lloji i pianurës                                      | Pianurë inkaso |                        |  |
| Numri i sipërfaqeve të gatimit                        | 3              |                        |  |
| Teknologji ngrohjeje                                  | Induksion      |                        |  |
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e sipërfaqes së gatimit | Majtas         | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |  |
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e sipërfaqes së gatimit | Mes            | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |  |

|                                                                    |          |                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e sipërfaqes së gatimit              | Djathtas | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |
| Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking) | Majtas   | 186,8 Wh/kg            |
| Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking) | Mes      | 186,8 Wh/kg            |
| Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking) | Djathtas | 186,8 Wh/kg            |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)                   |          | 186,8 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. Ndihmoni 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 kontaktini me zyrën komunale.

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....     | 22 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....     | 25 |
| 3. МОНТАЖ.....                        | 27 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....             | 29 |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....          | 30 |
| 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 36 |
| 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 39 |
| 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 39 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....              | 41 |
| 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....        | 42 |
| 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....   | 43 |

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят

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

## **1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение**

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

## **1.2 Обща безопасност**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.

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

упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

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

- Пазете дистанция от минимум 2 cm между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Електрическо свързване



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване на действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.

- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.

- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 cm от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове, направени от чугун, алуминий или с такива с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.

## 2.4 Грижа и почистване

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

## 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

Използвайте само оригинални резервни части.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.6 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. МОНТАЖ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

## 3.2 Вградени плочи

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

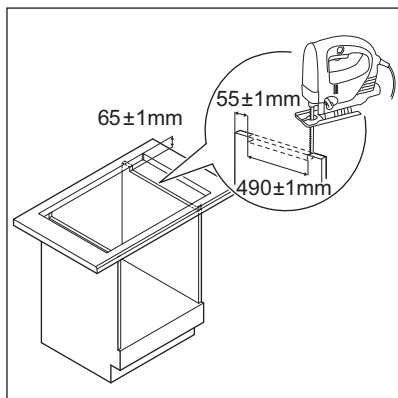
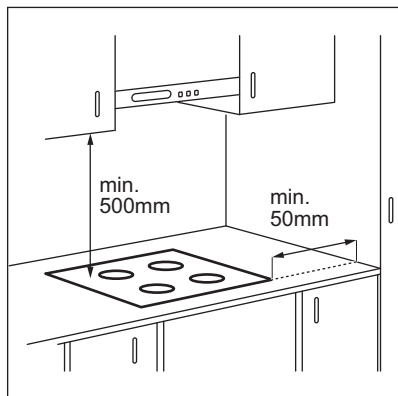
## 3.3 Свързващ кабел

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

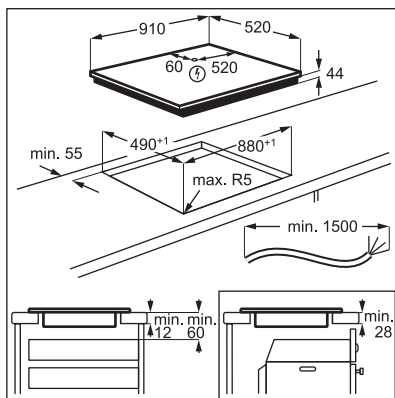
Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

### 3.4 Сглобяване

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



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



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



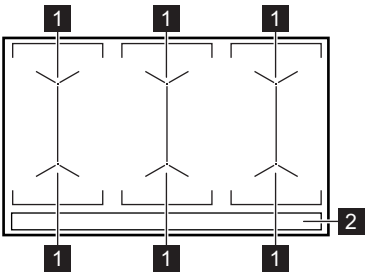
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



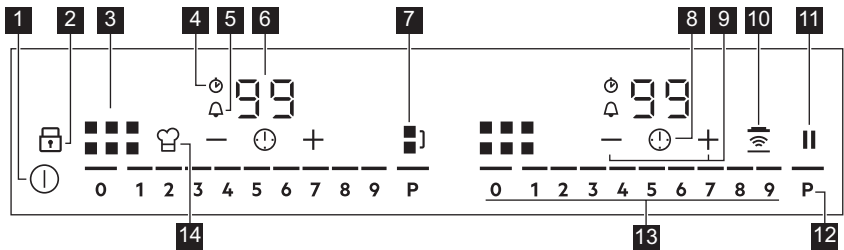
# 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна повърхност за готвене
- 2 Контролен панел

## 4.2 Разположение на командното табло



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

| Сензорно поле | Бележка                                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1 ①           | За активиране и деактивиране на плота.                                   |
| 2             | За активиране и деактивиране на Заклучване или Защита за деца.           |
| 3             | За показване на активната зона.                                          |
| 4             | Индикатор CountUp Timer.                                                 |
| 5             | Индикатор Таймер за отброяване.                                          |
| 6 -           | Екран на таймера: 00 - 99 минути.                                        |
| 7             | За активиране и деактивиране на Bridge и за превключване между режимите. |
| 8             | За избиране на функциите Таймер.                                         |

| Сензорно по-<br>ле                                                                   | Бележка                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 9 + / —                                                                              | За увеличава или намалява времето.                     |
| 10  | За активиране и деактивиране на Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11                                                                                   | За активиране и деактивиране на Пауза.                 |
| 12 P                                                                                 | За активиране на PowerBoost.                           |
| 13 -                                                                                 | За задаване на топлинна настройка: 0 - 9.              |
| 14  | За активиране и деактивиране на PowerSlide.            |

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете ① за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата. Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате.

### 5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

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

След определено време плочата се деактивира.

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

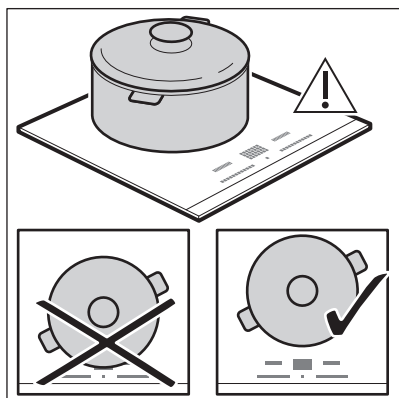
| Степен на нагряване | Плочата се деактивира след |
|---------------------|----------------------------|
| 1 - 2               | 6 часа                     |
| 3 - 4               | 5 часа                     |
| 5                   | 4 часа                     |
| 6 - 9               | 1,5 часа   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

### 5.3 Използване на зоната за готвене



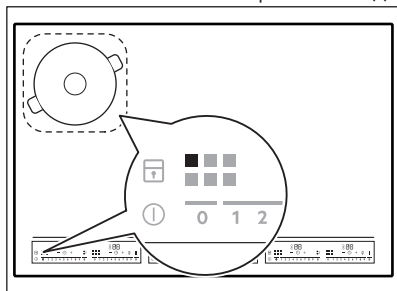
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не поставяйте горещи готварски съдове върху командното табло. Има риск от повреда на електронните части.



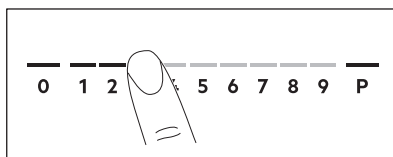
Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

Когато поставите съдовете в правилната позиция, плочата ги разпознава и съответната лента за управление се включва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда.



Всеки квадрат на контролния панел представлява една зона за готвене на индукционната готварска повърхност. Индикаторите за зоните показват коя зона за готвене се контролира от съответната контролна лента.

## 5.4 Настройки за затопляне



1. Натиснете желаната степен на нагряване на лентата за управление. Можете също да движите пръста си по лентата за управление, за да зададете или промените настройката на нагряване за зона за готвене.
2. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

След като поставите съда в зоната и зададете настройката за нагряване, тя остава непроменена за 2 минути, след като премахнете съда. Контролната лента и индикаторът на зоната за готвене мигат за 2 минути. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, настройката за нагряване отново се активира. В противен случай зоната за готвене се деактивира.

## 5.5 PowerBoost

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

Докоснете **P**, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен.

Функцията се деактивира автоматично.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

## 5.6 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



### ВНИМАНИЕ!

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

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 5.7 Таймер

### Таймер за отброяване

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

Първо задайте настройката за нагряване, а след това и функцията.

1. Докоснете , за да активирате функцията или да промените времето.

Цифрите на таймера  и индикаторите  и  се появяват на дисплея.  става червен, а  става бял.

Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 4 секунди.

2. Докоснете  или , за да нагласите времето (00 – 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите ,  и  изчезват.  остава червен.

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. За да спрете сигнала, докоснете .

За да изключите функцията: докоснете .

Индикаторите  и  се включват.

Използвайте  или , за да зададете  на дисплея. Алтернативна възможност е да настроите нивото на нагряване на 0. В резултат от това прозвучава сигнал и таймерът спира.

### CountUp Timer

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

Докоснете  два пъти, за да активирате функцията.

Индикаторът  става червен, таймерът започва автоматично обратно броене. За деактивиране на функцията: докоснете

. Когато индикаторите светнат, докоснете .

### Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят.

За да видите командното табло, поставете съд в зона за готвене.

1. Докоснете , докато индикаторът стане червен, за да активирате функцията.

2. Докоснете  или  за задаване на време.

Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите ,  и  изчезват.  остават в червено.

Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.

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

За да изключите функцията: докоснете .

Индикаторите  и  се включват.

Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

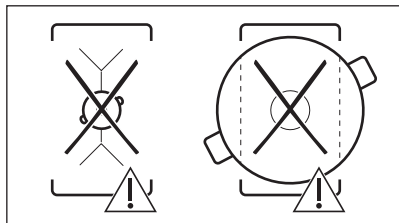
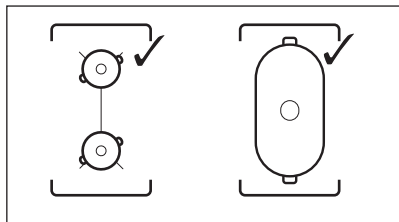
## 5.8 Bridge

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една. Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.

 става бял.

2. Докоснете , за да активирате функцията.
3. Настройте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.



За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

## 5.9 PowerSlide

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

Тази функция разделя индукционната зона за готвене на три области с различни настройки на температурата. Плочата открива позицията на съдовете и наглася настройката за топлина, съответстваща на позицията.



Когато работите с тази функция, използвайте само по един готварски съд.

Ако искате да промените настройката на температурата, повдигнете съдовете и ги поставете в друга зона. Плъзгането на съдовете може да предизвика драскотини и промяна на цвета на повърхността.

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

Докоснете , за да активирате функцията.

Символът става червен и контролната лента показва настройките за нагряване

по подразбиране. Всички зони за готвене работят 9 минути.

След 9 минути прозвучава звуков сигнал и празните зони за готвене са

деактивирани. Докоснете , за да изключите тази функция. Можете да преместите готварския съд или да го поставите в нова позиция.

За да промените настройката на температурата по подразбиране, ръчно докоснете лентата за управление и изберете подходящото ниво.

- Можете да промените настройката по подразбиране за топлина само ако функцията е активна.
- Можете да смените настройката на температурата за всяка позиция поотделно. Когато деактивирате плочата, той запомня настройките за нагряване и ги прилага при следващото активиране на функцията.

За да деактивирате функцията, натиснете

. Символът става бял.

## 5.10 Пауза

Когато функцията е активна, символите  и  могат да бъдат използвани.

Функцията не спира функциите на таймера.

Натиснете  за да активирате функцията. Символът става червен. Степента на нагряване е намалена на 1.

### За да деактивирате

**функцията:** натиснете . Символът става бял. Предишната настройка на светва.

## 5.11 Заклучване

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

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.

Символът става червен и мига.

За да деактивирате функцията, докоснете

. Символът става бял.

 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 5.12 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

Активирайте първо плочата и не задавайте настройката за нагряване.

Докоснете , докато стане червен, за да активирате функцията.

Контролните ленти изчезват. Изключете плочата.

 Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.

**За да деактивирате функцията само за един период на готвене:** Активирайте

плочата с  светва. Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Задайте настройката за нагряване до 50 секунди. Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията все още е активна.

**За да деактивирате функцията за постоянно:** Активирайте плочата и не задавайте настройката за нагряване.

Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Изключете плочата.

## 5.13 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Първо деактивирайте плочата.

1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате функцията. Екранът се включва и изгасва.
2. Докоснете  за 3 секунди.  или  светва.
3. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:
  -   – звуците са изключени

-  – звуците са включени
4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , можете да чувате звуците, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за отброяване се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Това е модерна автоматична функция, свързваща плочата към специален абсорбатор. Както плочата, така и абсорбаторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плочата. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плочата.

-  При повечето абсорбатори дистанционната система е деактивирана по подразбиране. Активирайте я, преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на абсорбатора.

### Автоматично управление на функцията

За да управлявате функцията автоматично, настройте автоматичния режим на Н1 - Н6. Първоначално плочата е настроена на Н5. Абсорбаторът реагира при работа с плочата. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

### Активиране на осветлението

Можете да настроите плочата да включва осветлението автоматично, винаги когато я активирате. За тази цел настройте автоматичния режим на Н1 - Н6.



Осветлението на абсорбатора се деактивира 2 минути след изключването на плочата.

### Автоматични режими

|                        | Авто-<br>ма-<br>тично<br>освет-<br>ление | Варене <sup>1)</sup>    | Пържен<br>е <sup>2)</sup> |
|------------------------|------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Режим Н0               | Изкл.                                    | Изкл.                   | Изкл.                     |
| Режим Н1               | Вкл.                                     | Изкл.                   | Изкл.                     |
| Режим Н2 <sup>3)</sup> | Вкл.                                     | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1   |
| Режим Н3               | Вкл.                                     | Изкл.                   | Скорост на вентилатор 1   |
| Режим Н4               | Вкл.                                     | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 1   |
| Режим Н5               | Вкл.                                     | Скорост на вентилатор 1 | Скорост на вентилатор 2   |
| Режим Н6               | Вкл.                                     | Скорост на вентилатор 2 | Скорост на вентилатор 3   |

1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

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

### Смяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Докоснете  за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди.
4. Докоснете  няколко пъти, докато светне Н.
5. Докоснете  от таймера, за да изберете автоматичен режим.

Когато приключите с готвенето и деактивирате плочата, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.



За да управлявате плочата директно от панела на абсорбатора, деактивирайте автоматичния режим на функцията.

## Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плочата.

Докоснете  когато плочата е активна. Това деактивира автоматичното управление на функцията и ви позволява да промените ръчно скоростта на вентилатора.

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



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

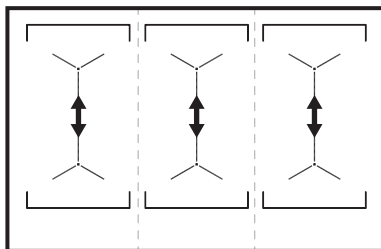
## 5.15 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава

ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

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

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



## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Готварски съдове



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

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

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

### Материал на готварските съдове

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

**Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:**

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

### Размери на готварски съдове

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

готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически характеристики“.

## 6.2 Шумовете по време на работа

### Ако чувате:

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

**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

## 6.3 Öko Timer (Еко таймер)

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

## 6.4 Примери за готварски приложения

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



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

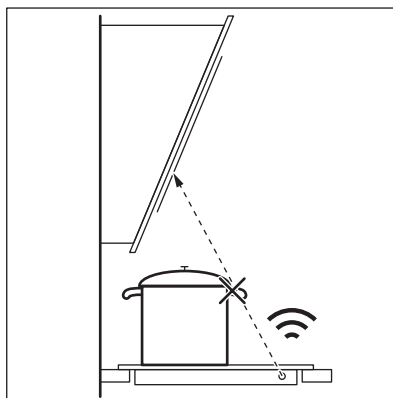
| Настройки за затопляне | Използвайте , за да:                                                                                                                       | Време (мин)      | Препоръки                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | Поддържайте сготвената храна топла.                                                                                                        | при необходимост | Поставете капак върху готварския съд.                                                                      |
| 1 - 2                  | Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.                                                                                        | 5 - 25           | От време на време разбърквайте.                                                                            |
| 1 - 2                  | За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.                                                                                               | 10 - 40          | Гответе с поставен капак.                                                                                  |
| 2 - 3                  | За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.                                                                             | 25 - 50          | Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда. |
| 3 - 4                  | Зеленчуци, риба, месо на пара.                                                                                                             | 20 - 45          | Добавете няколко супени лъжици течност.                                                                    |
| 4 - 5                  | Картофи на пара.                                                                                                                           | 20 - 60          | Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.                                                               |
| 4 - 5                  | Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.                                                                                       | 60 - 150         | До 3 л течност плюс съставки.                                                                              |
| 6 - 7                  | Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички. | при необходимост | Обърнете по средата на времето за приготвяне.                                                              |
| 7 - 8                  | Силно пържене, картоф.кюфета, филе-миньон, стекове.                                                                                        | 5 - 15           | Обърнете по средата на времето за приготвяне.                                                              |
| 9                      | Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.                                  |                  |                                                                                                            |
| <b>P</b>               | Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.                                                                                 |                  |                                                                                                            |

## 6.5 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

Когато управлявате плочата с функция:

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

**Аспираторът на картинката е само примерен.**





Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори за готвене с функция Hob<sup>2</sup>Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази

функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които работят с тази функция, трябва да имат символа .

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Обща информация

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

### 7.2 Почистване на плочата

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

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

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

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем                                            | Възможна причина                                                        | Корекция                                                            |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Не можете да активирате или да работите с котлона. | Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. |

| Проблем                                                                                                           | Възможна причина                                                                                    | Корекция                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | Предпазителят е изгорял.                                                                            | Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник. |
|                                                                                                                   | Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.                                            | Докоснете само едно сензорно поле.                                                                                                            |
|                                                                                                                   | Пауза работи.                                                                                       | Вижте „Всекидневна употреба“.                                                                                                                 |
|                                                                                                                   | Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.                                              | Почистете контролното табло.                                                                                                                  |
| Не можете да изберете максимална настройка на нагряване за една от зоните за готвене.                             | Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашият котлон работи правилно.                | Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управл. мощност“.                                |
| Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.                                           | Отстранете предмета от сензорните полета.                                                                                                     |
| Котлонът се деактивира.                                                                                           | Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.                                                         | Отстранете предмета от сензорното поле.                                                                                                       |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.                                                                   | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.                                               |
| Hob®Hood не работи.                                                                                               | Вие сте покрили контролното табло.                                                                  | Свалете предмета от контролното табло.                                                                                                        |
|                                                                                                                   | Използвате много висок съд, който блокира сигнала.                                                  | Използвайте по-малък съд, сменете зоната на готвене или управлявайте абсорбатора ръчно.                                                       |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.                                                         | Звуците са деактивирани.                                                                            | Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.                                                                                            |
|  светва.                        | Защита за деца или Заклучване работи.                                                               | Вижте „Всекидневна употреба“.                                                                                                                 |
| Контролната лента мига.                                                                                           | Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.                                        | Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за готвене.                                                            |
|                                                                                                                   | Готварският съд е неподходящ.                                                                       | Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.                                                                               |
|                                                                                                                   | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.                                           | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.                                                              |
|                                                                                                                   | PowerSlide работи. Поставени са два съда върху гъвкавата индукционна зона за готвене.               | Използвайте само един съд. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“.                                                                       |

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

## 8.2 Ако не можете да намерите решение...

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

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

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с данни

Модел IKE96654FB  
Тип 61 E6A 04 AA  
Индукция 11.0 kW  
Сериен № .....  
AEG

Продуктов код (PNC) 949 597 619 00  
400 V 3N 50 – 60 Hz  
Произведено във: Германия  
11.0 kW



### 9.2 Спецификация на зоните за готвене

| Зона за готвене   | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимална продължителност [мин.] | Диаметър на готварските съдове [мм] |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Предна лява       | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |
| Задна лява        | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |
| Предна средна     | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |
| Средна задна зона | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимална продължителност [мин.] | Диаметър на готварските съдове [мм] |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Предна дясна    | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |
| Задна дясна     | 2300                                                      | 3200           | 10                                           | 125 - 210                           |

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

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

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Информация за продукта\*

|                                                                 |        |                        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| Идентификация на модела                                         |        | IKE96654FB             |
| Вид на плота                                                    |        | Плот за вграждане      |
| Брой площи за готвене                                           |        | 3                      |
| Технология за загряване                                         |        | Индукция               |
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене                   | Лява   | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене                   | Средна | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене                   | Дясна  | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |
| Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking) | Лява   | 186,8 Wh / kg          |
| Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking) | Средна | 186,8 Wh / kg          |
| Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking) | Дясна  | 186,8 Wh / kg          |
| Енергийна консумация на плота (EC electric hob)                 |        | 186,8 Wh / kg          |

\* За Европейския Съюз съгласно Регламент (ЕС) 66/2014 г. За Беларус съгласно СТБ 2477-2017 г., Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019 г.

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

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

### 10.2 Енергоспестяващи

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

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

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

## 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](http://www.aeg.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojučana šifra dijela), 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..... | 44 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 46 |
| 3. POSTAVLJANJE.....             | 49 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 50 |
| 5. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 51 |
| 6. SAVJETI.....                  | 57 |
| 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....    | 59 |
| 8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....    | 59 |
| 9. TEHNIČKI PODACI.....          | 61 |
| 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 61 |
| 11. BRIGA ZA OKOLIŠ.....         | 62 |

## 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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## **1.2 Opća sigurnost**

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju 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.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.

- **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, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.

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

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

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 ovlašteni 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 izvaditi 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.

- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- 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 posuda na njima.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijsko ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo /

staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.

## **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

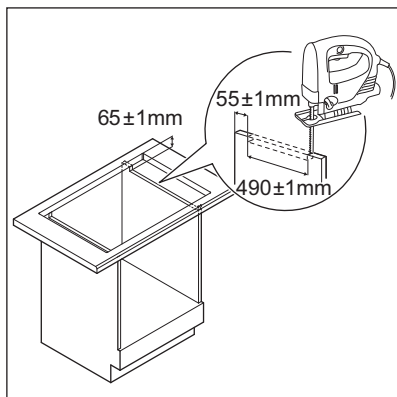
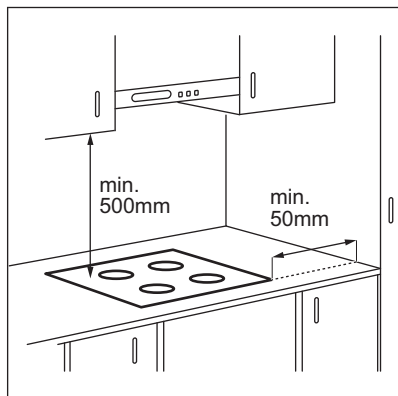
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

### 3.3 Priključni kabel

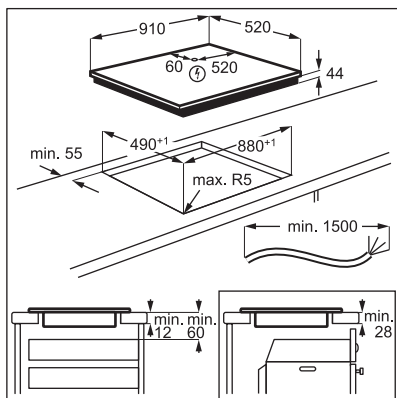
- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

### 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 spremjene 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.



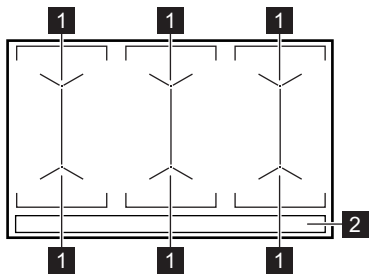
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



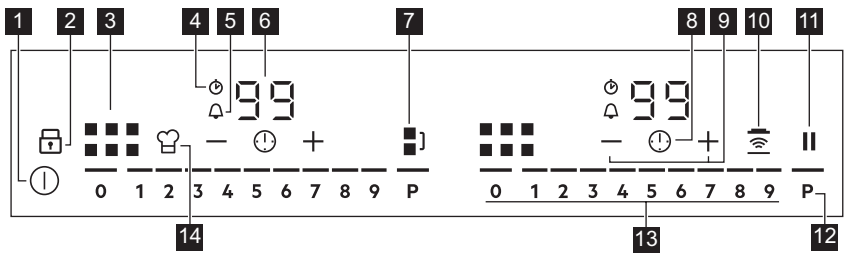
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Izgled površine za kuhanje



- 1 Indukcijska površina za kuhanje
- 2 Upravljačka ploča

### 4.2 Izgled upravljačke ploče



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

| Polje senzora | Napomena                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1 ①           | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.                            |
| 2             | Za uključivanje i isključivanje Blokiranje ili Uređaj za zaštitu djece.      |
| 3             | Za prikaz aktivne zone.                                                      |
| 4             | CountUp Timer indikator.                                                     |
| 5             | Tajmer odbrojanja indikator.                                                 |
| 6 -           | Prikaz tajmera: 00 - 99 minuta.                                              |
| 7             | Za uključivanje i isključivanje Bridge i za prebacivanje između načina rada. |
| 8             | Za odabir funkcija Tajmer.                                                   |
| 9 + / -       | Za produljenje ili skraćivanje vremena.                                      |

| Polje senzora                                                                        | Napomena                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 10  | Za uključivanje i isključivanje Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11  | Za uključivanje i isključivanje Pauza.                 |
| 12  | Za uključivanje PowerBoost.                            |
| 13 -                                                                                 | Za podešavanje postavke topline: 0 - 9.                |
| 14  | Za uključivanje i isključivanje PowerSlide.            |

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Dodirnite na  1 sekundu za aktiviranje ili deaktiviranje ploče za kuhanje.

Upravljačka ploča uključuje se nakon što aktivirate ploču za kuhanje, a isključuje se nakon što deaktivirate ploču za kuhanje.

### 5.2 Automatsko isključivanje

**Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:**

- ne stavljate nikakvo posuđe na ploču za kuhanje 50 sekundi,
- ne podešavajte postavku grijanja 50 sekundi nakon postavljanja posuđa,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa). Kad začujete zvučni signal, ploča za kuhanje se deaktivira. 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.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena deaktivirat će se ploča za kuhanje.

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

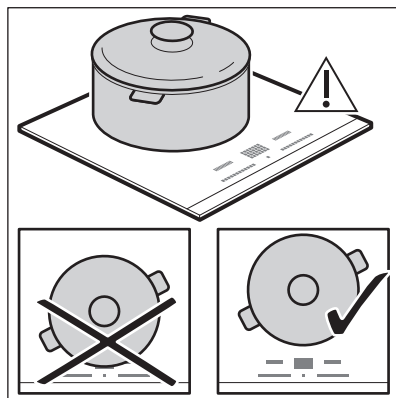
| Postavka topline | Ploča za kuhanje se isključuje nakon |
|------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2            | 6 sati                               |
| 3 - 4            | 5 sati                               |
| 5                | 4 sata                               |
| 6 - 9            | 1,5 sati                             |

### 5.3 Korištenje zone kuhanja



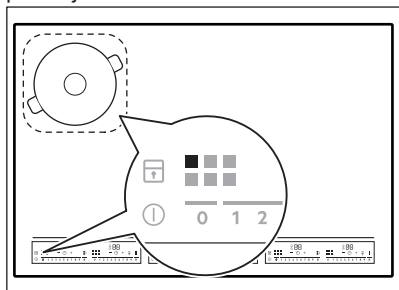
#### OPREZ!

Ne stavljajte vruće posuđe na upravljačku ploču. Postoji rizik od oštećenja elektroničkih dijelova.



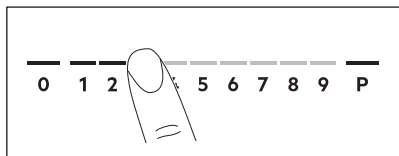
Posuđe stavite na sredinu odabrane zone.

Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Kada posuđe za kuhanje stavite u ispravan položaj, ploča za kuhanje ga prepoznaje i uključuje se odgovarajuća upravljačka traka. Iznad upravljačke trake pojavljuje se crveni pokazatelj zone kuhanja koji označava položaj lonca.



Na indukcijskoj površini za kuhanje svaki kvadrat na upravljačkoj ploči predstavlja jednu zonu kuhanja. Pokazatelji zona pokazuju kojom zonom kuhanja upravlja odgovarajuća upravljačka traka.

## 5.4 Postavka topline



1. Pritisnite željenu postavku grijanja na upravljačkoj traci. Također možete pomicati prst duž upravljačke trake i tako podesiti ili promijeniti postavku grijanja za zonu kuhanja.
2. Za isključivanje zone kuhanja pritisnite 0. Jednom kada lonac postavite na zonu kuhanja i podesite postavku topline, postavka ostaje ista dvije minute nakon što uklonite lonac. Upravljačka traka i pokazatelj zone kuhanja trepere 2 minute. Ako u tom roku lonac ponovno stavite na zonu kuhanja, postavka topline se ponovno aktivira. U protivnom, zona kuhanja se isključuje.

## 5.5 PowerBoost

Ova funkcija aktivira više snage za odgovarajuću indukcijsku zonu kuhanja,

ovisno o veličini posuđa. Funkcija se može aktivirati samo ograničeno vrijeme.

Za uključivanje funkcije zone kuhanja, dodirnite **P**.

Oznaka postaje crvena.

Funkcija se automatski deaktivira.



Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

## 5.6 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)



### UPOZORENJE!

≡ / = / - Sve dok je pokazatelj uključen, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

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

Svjetlo pokazatelja ≡ / = / - se pojavljuje kad je zona kuhanja 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.

## 5.7 Tajmer



### Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Prvo podesite postavku topline, zatim podesite funkciju.

1. Dodirnite ⌚ za uključivanje funkcije ili promjenu vremena.

Znamenke tajmera i pokazatelji i prikazuju se na zaslonu. postaje crven, a postaje bijel.

Ako tajmer nije podešen, svi pokazatelji nestaju nakon 4 sekunde.

## 2. Dodirnite ili za podešavanje vremena (00 - 99 minuta).

Nakon 3 sekunde tajmer automatski pokreće odbrojavanje vremena. Pokazatelji , , i nestaju. ostaje crven.

Kad odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal, a trepere. Za zaustavljanje signala dodirnite .

Za isključivanje funkcije: dodirnite .

Pokazatelji i se uključuju. Koristite ili za podešavanje na zaslonu. Ili podesite razinu topline na 0. Kao rezultat, oglašava se zvučni signal, a tajmer se poništava.

## CountUp Timer

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

Dodirnite dvaput za aktiviranje funkcije.

Pokazatelj postaje crven, tajmer pokreće automatsko odbrojavanje.

Za isključivanje funkcije: dodirnite . Kad pokazatelj zasvijetli, dodirnite .

## Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena, ali nijedna zona za kuhanje ne radi.

Da biste vidjeli upravljačku ploču, stavite lonac na zonu kuhanja.

1. Dodirnite , dok pokazatelj ne postane crven za aktiviranje funkcije.
2. Za postavljanje vremena dodirnite ili .

Funkcija se automatski pokreće nakon 4 sekunde. Pokazatelji , , i nestaju. ostaje crven.

Nakon podešavanja funkcije, možete ukloniti lonac.

Kad odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal, a trepere. Dodirnite za zaustavljanje signala.

Za isključivanje funkcije: dodirnite .

Pokazatelji i svijetle. Koristite ili za podešavanje na zaslonu.

Funkcija ne utječe na rad bilo kojih zona kuhanja.

## 5.8 Bridge

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna. Funkciju možete koristiti s velikim posudama.

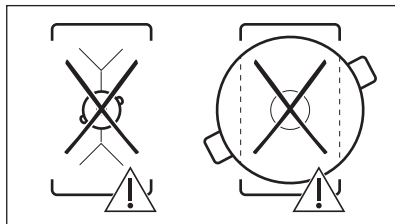
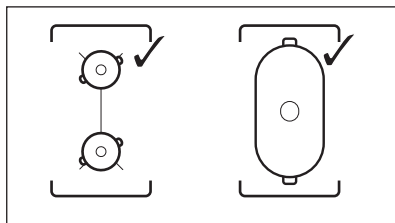
1. Postavite posuđe na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone.

postaje bijel.

2. Za uključivanje funkcije, dodirnite .

3. Postavite postavke topline.

Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja.



Da biste deaktivirali funkciju, dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

## 5.9 PowerSlide

Ova funkcija vam omogućuje podešavanje temperature pomicanjem posuđa u drugi položaj na indukcijskom polju kuhanja.

Ta funkcija dijeli indukcijsko polje kuhanja na tri odjeljka s različitim postavkama topline. Ploča za kuhanje detektira položaj posuđa i podešava postavku topline koja odgovara položaju.



Koristite samo jednu posudu kad upravljate funkcijom.

Ako želite promijeniti postavku topline, podignite posuđe i postavite ga na drugu zonu. Klizanjem posuđa mogu se uzrokovati ogrebotine i promjena boje površine.

- Indikator zona prikazuje obje zone na mostu, čak i ako se koristi samo jedna od zona.
- Možete ručno podesiti postavku topline samo ako se barem jedna od zona automatski aktivira.
- Možete promijeniti postavke topline za svaki položaj zasebno. Kad isključite ploču za kuhanje, ona pamti vaše postavke topline i primjenjuje ih sljedeći put kad aktivirate funkciju.
- Ako želite promijeniti postavku topline, podignite posuđe i postavite ga na drugu zonu. Klizanjem posuđa mogu se uzrokovati ogrebotine i promjena boje površine.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Simbol postaje crven a kontrolna traka prikazuje zadane postavke topline. Sve zone kuhanje rade 9 minuta.

Nakon 9 minuta oglašava se zvučni signal i prazne zone kuhanja se deaktiviraju.

Dodirnite  za nastavak ove funkcije.

Možete premjestiti posudu ili je postaviti na novi položaj.

Za izmjenu zadane postavke topline ručno, dodirnite upravljačku traku i odaberite odgovarajuću razinu.

- Zadane postavke topline možete promijeniti samo ako je funkcija aktivna.
- Možete promijeniti zadane postavke topline za svaki položaj zasebno. Kad

isključite ploču za kuhanje, ona pamti vaše postavke i primjenjuje ih sljedeći put kad aktivirate funkciju.

Da biste isključili funkciju, dodirnite . Simbol postaje bijel.

## 5.10 Pauza

Kad je funkcija uključena, mogu se koristiti simboli  i .

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Pritisnite  za uključivanje funkcije.

Oznaka postaje crvena. Postavka topline je spuštena na 1.

**Da biste isključili funkciju:** pritisnite . Simbol postaje bijel. Uključuje se prethodna postavka topline.

## 5.11 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključiti dok ploča za kuhanje radi. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Simbol postaje crven i treperi.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite . Simbol postaje bijel.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

## 5.12 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

Prvo aktivirajte ploču za kuhanje i ne podešavajte postavku grijanja.

Za aktiviranje funkcije dodirnite  dok ne postane crveno.

Upravljačke trake nestaju. Isključite ploču za kuhanje.



Kada deaktivirate ploču za kuhanje, funkcija je i dalje aktivna.

**Da biste deaktivirali funkciju za samo jedno vrijeme kuhanja:** Aktivirajte ploču za kuhanje pomoću ①. Uključuje se .

Dodirnite  dok ne postane bijel. Upravljačke trake se pojavljuju. Podesite postavku grijanja u roku od 50 sekundi. Možete upravljati pločom za kuhanje. Kada deaktivirate ploču za kuhanje pomoću ① funkcija je i dalje aktivna.

**Za trajno isključivanje funkcije:** Aktivirajte ploču za kuhanje i ne podešavajte postavku grijanja. Dodirnite  dok ne postane bijel. Upravljačke trake se pojavljuju. Isključite ploču za kuhanje.

### 5.13 OffSound Control (Deaktiviranje i aktiviranje zvukova)

Prvo isključite ploču za kuhanje.

1. Dodirnite ① na 3 sekunde za aktiviranje funkcije.

Zaslon se uključuje i isključuje.

2. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili .

3. Dodirnite  tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

4. Pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski ne isključi za potvrdu svog odabira.

Kada je funkcija podešena na , možete čuti zvukove samo kada:

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

### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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



Za većinu napa, daljinski je sustav izvorno deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

#### Automatsko upravljanje funkcijom

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

#### Uključivanje svjetla

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



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

#### Automatski načini rada

|                             | Auto-<br>mat-<br>sko<br>svjetlo | Vrenje <sup>1)</sup>      | Prženje <sup>2)</sup>     |
|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Način rada H0               | Isključe-<br>no                 | Isključeno                | Isključeno                |
| Način rada H1               | Uključe-<br>no                  | Isključeno                | Isključeno                |
| Način rada H2 <sup>3)</sup> | Uključe-<br>no                  | Brzina ven-<br>tilatora 1 | Brzina ven-<br>tilatora 1 |
| Način rada H3               | Uključe-<br>no                  | Isključeno                | Brzina ven-<br>tilatora 1 |
| Način rada H4               | Uključe-<br>no                  | Brzina ven-<br>tilatora 1 | Brzina ven-<br>tilatora 1 |
| Način rada H5               | Uključe-<br>no                  | Brzina ven-<br>tilatora 1 | Brzina ven-<br>tilatora 2 |

|               | Auto-<br>mat-<br>sko<br>svjetlo | Vrenje <sup>1)</sup>      | Prženje <sup>2)</sup>     |
|---------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Način rada H6 | Uključe-<br>no                  | Brzina ven-<br>tilatora 2 | Brzina ven-<br>tilatora 3 |

- 1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
- 2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
- 3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

### Promjena automatskog načina rada

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

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.



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

### Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Ventilatorom možete i ručno upravljati s ploče za kuhanje.

Dodirnite  kad ploča za kuhanje radi. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora.

Kad pritisnete , podižete brzinu ventilatora za jedan stupanj. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete  postavili ste brzinu ventilatora na 0, što isključuje ventilator ploče za kuhanje. Za ponovno pokretanje ventilatora s brzinom 1, dodirnite .



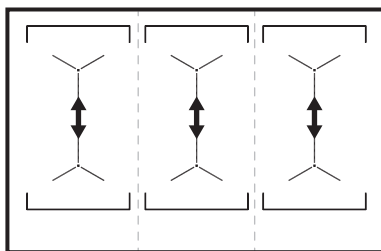
Za aktiviranje automatskog rada funkcije, isključite pa ponovno uključite ploču za kuhanje.

### 5.15 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 električnom energijom od 3680 W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Za zone kuhanja sa smanjenom snagom, upravljačka ploča prikazuje maksimalno moguće postavke topline.
- Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja.
- Aktiviranje funkcije ovisi o broju i veličini lonaca.

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



## 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 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.

### 6.4 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.

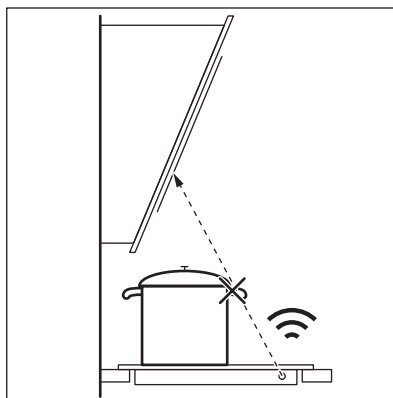
| Postavka topli-<br>ne | Koristi se za:                                                                                                                                | Vrijeme<br>(min)   | Savjeti                                                                                                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | Održavanje kuhane hrane toplom.                                                                                                               | prema po-<br>trebi | Stavite poklopac na posuđe.                                                                                  |
| 1 - 2                 | Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.                                                                                       | 5 - 25             | Pomiješajte s vremena na vrijeme.                                                                            |
| 1 - 2                 | Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.                                                                                                     | 10 - 40            | Kuhajte poklopljeno.                                                                                         |
| 2 - 3                 | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za-<br>grijavanje gotovih jela.                                                                          | 25 - 50            | Dodajte najmanje dvostruko više vode<br>nego riže, jela na mlijeku promiješajte<br>na pola postupka kuhanja. |
| 3 - 4                 | Povrće na pari, riba, meso.                                                                                                                   | 20 - 45            | Dodati nekoliko žlica tekućine.                                                                              |
| 4 - 5                 | Krumpiri na pari.                                                                                                                             | 20 - 60            | Koristite maks. ¼ l vode za 750 g<br>krumpira.                                                               |
| 4 - 5                 | Kuhajte veće količine hrane, variva i ju-<br>ha.                                                                                              | 60 - 150           | Do 3 l tekućine plus sastojci.                                                                               |
| 6 - 7                 | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-<br>bleu, kotlet, mljeveno meso u tijestu,<br>kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačin-<br>ke, uštipci. | prema po-<br>trebi | Okrenite na drugu stranu nakon prote-<br>ka polovice vremena.                                                |
| 7 - 8                 | Jako prženje, prženi naribani krumpir,<br>kare odresci, odresci.                                                                              | 5 - 15             | Okrenite na drugu stranu nakon prote-<br>ka polovice vremena.                                                |
| 9                     | Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.                                                   |                    |                                                                                                              |
| <b>P</b>              | Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.                                                                                       |                    |                                                                                                              |

## 6.5 Savjeti i preporuke za Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood uključen.

**Napa štednjaka s funkcijom Hob<sup>2</sup>Hood**  
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. |
|                                                     | Istovremeno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora.                           | Dodirnite samo jedno polje senzora.                                                                              |
|                                                     | Pauza radi.                                                                   | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                      |

| Problem                                                                                                | Mogući uzrok                                                                              | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.                                    | Očistite upravljačku ploču.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ne možete odabrati maksimalnu postavku topline za jedno polje kuhanja.                                 | Ostale zone troše maksimalnu raspoloživu snagu.<br>Vaša ploča za kuhanje radi ispravno.   | Smanjite postavku topline ostalih zona kuhanja spojenih na istu fazu. Pogledajte "Upravljanje snagom".                                                                                                                                                                    |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.                                         | Uklonite predmet sa polja senzora.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ploča se isključuje.                                                                                   | Nećime ste prekrili polje senzora<br>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®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.                                                                                                                                                                                              |
| Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.                                                       | Zvukovi su isključeni.                                                                    | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                                                                                                                                                            |
|  pojavljuje se.        | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi.                                              | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                                                                                                                                                                               |
| Upravljačka traka treperi.                                                                             | Nema posuđa na polju ili polje nije potpuno pokriveno.                                    | Posudu stavite na polje tako da u potpunosti pokrije polje za kuhanje.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                        | 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".                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                        | PowerSlide radi. Dva lonca postavljena su na fleksibilno induksijsko područje za kuhanje. | Koristite samo jednu posudu. Pogledajte poglavlje "Fleksibilno induksijsko polje kuhanja".                                                                                                                                                                                |
| ⓘ 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. 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 IKE96654FB  
Vrsta 61 E6A 04 AA  
Indukcija 11.0 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u: Njemačka  
11.0 kW



### 9.2 Specifikacije polja za kuhanje

| Zona kuhanja    | Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimalno tra-janje [min] | Promjer posuđa [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|---------------------|
| Lijeva prednja  | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |
| Lijeva stražnja | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |
| Srednja prednja | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |
| Srednji sražnji | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |
| Desna prednja   | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |
| Desna stražnja  | 2300                                                  | 3200           | 10                                    | 125 - 210           |

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

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

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Informacije o proizvodu\*

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Identifikacija modela  | IKE96654FB                  |
| Vrsta ploče za kuhanje | Ugradbena ploča za kuha-nje |

|                                                            |             |                        |
|------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| Broj polja za kuhanje                                      | 3           |                        |
| Toplinska tehnologija                                      | Indukcija   |                        |
| Duljina (D) i širina (Š) za polja kuhanja koja nisu kružna | Lijevo      | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za polja kuhanja koja nisu kružna | Sredina     | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za polja kuhanja koja nisu kružna | Desno       | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Potrošnja energije po polju kuhanja (EC electric cooking)  | Lijevo      | 186,8 Wh/kg            |
| Potrošnja energije po polju kuhanja (EC electric cooking)  | Sredina     | 186,8 Wh/kg            |
| Potrošnja energije po polju kuhanja (EC electric cooking)  | Desno       | 186,8 Wh/kg            |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)      | 186,8 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 obyčejných 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](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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, výrobní číslo, 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.....                  | 63 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 65 |
| 3. INSTALACE.....                               | 68 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                        | 69 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....                         | 70 |
| 6. TIPY A RADY.....                             | 76 |
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                        | 78 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                      | 78 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....                         | 80 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 81 |
| 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 81 |

## 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.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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**

- 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.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- 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, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící 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 síťového 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 pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.

- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana 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 ní 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.

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.

- 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. Zabráníte 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 neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



#### **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, hliníku nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## **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

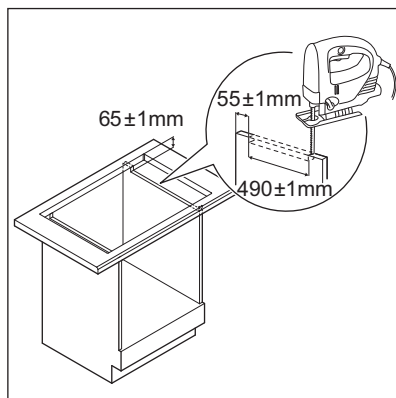
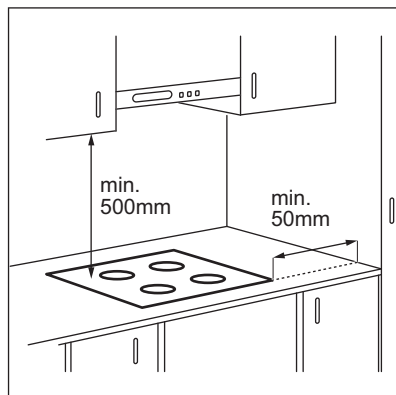
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 3.3 Připojovací kabel

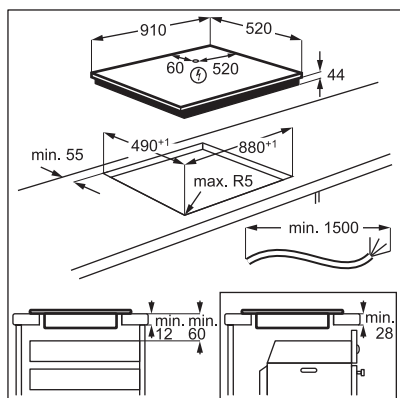
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obratě se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

### 3.4 Sestava

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



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



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



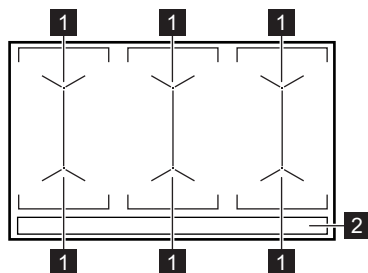
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



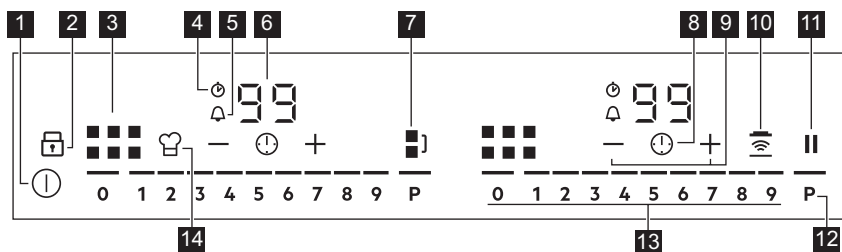
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varný povrch
- 2 Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

## Senzorové tlačítko Poznámka

|    |                                                                                   |                                                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1  |  | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.                                    |
| 2  |  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Zámek nebo Dětská bezpečnostní pojistka. |
| 3  |  | Slouží k zobrazení aktivní zóny.                                           |
| 4  |  | Kontrolka CountUp Timer.                                                   |
| 5  |  | Kontrolka Odpočítávání času.                                               |
| 6  | -                                                                                 | Displej časovače: 00–99 minut.                                             |
| 7  |  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge a přepínání mezi režimy.          |
| 8  |  | Slouží k volbě funkcí Časovač.                                             |
| 9  |  | Slouží ke zvýšení a snížení času.                                          |
| 10 |  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Hob²Hood.                                |
| 11 |  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Pauza.                                   |
| 12 |  | Slouží k zapnutí funkce PowerBoost.                                        |
| 13 | -                                                                                 | Slouží k nastavení tepelného výkonu: 0–9.                                  |
| 14 |  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce PowerSlide.                              |

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete. Ovládací panel se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasne po jejím vypnutí.

### 5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- nepoložíte žádnou varnou nádobu na varnou desku během 50 sekund,
- nenastavíte tepelný výkon do 50 sekund od položení varné nádoby,

- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka). Když uslyšíte zvukový signál, varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne.

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

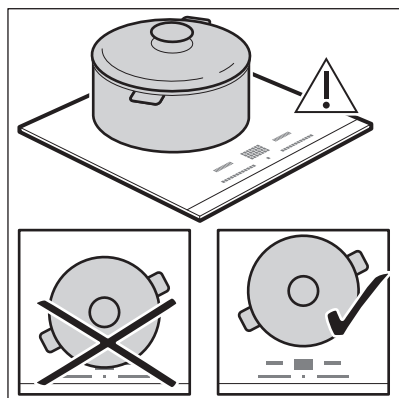
| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
| 1 - 2             | 6 hodinách              |
| 3 - 4             | 5 hodinách              |
| 5                 | 4 hodinách              |
| 6 - 9             | 1,5 hodině              |

### 5.3 Použití varné zóny



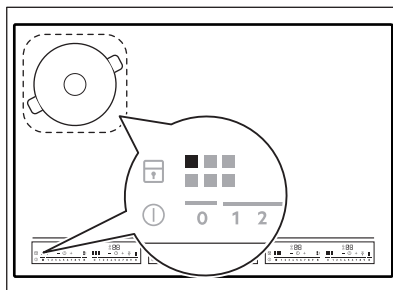
#### POZOR!

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektronických součástí.



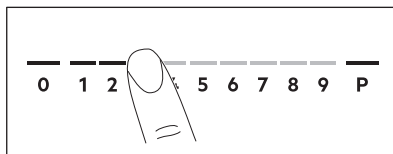
Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny.

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. Když umístíte varnou nádobu do správné polohy, varná deska ji rozpozná a zobrazí se příslušná ovládací lišta. Nad ovládací lištou se zobrazí červený ukazatel varné zóny, který značí polohu nádoby.



Každý čtverec na ovládacím panelu představuje jednu varnou zónu na indukčním varném povrchu. Ukazatele zón zobrazují, která varná zóna je ovládána příslušnou ovládací lištou.

### 5.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon. Tepelný výkon můžete pro varnou zónu nastavit nebo změnit také posunutím prstu po ovládací liště.
2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

Jakmile na varnou zónu položíte nádobu a nastavíte tepelný výkon, zůstane stejný dvě minuty po odebrání varné nádoby. Ovládací lišta a ukazatel varné zóny blikají po dvě minuty. Pokud v rámci tohoto časového úseku na varnou zónu opět položíte varnou nádobu, tepelný výkon se opět zapne. Jinak se varná zóna vypne.

### 5.5 PowerBoost

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

Stisknutím **P** zapnete tuto funkci pro varnou zónu.

Symbol zčervená.

Tato funkce se vypne automaticky.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

## 5.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



### VAROVÁNÍ!

≡ / = / - Dokud ukazatel 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.

Ukazatele ≡ / = / - se zobrazují, 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.

## 5.7 Časovač

### Odpočítávání času

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

Nejprve zvolte tepelný výkon, poté zvolte funkci.

1. Stisknutím zapnete funkci nebo změníte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače 00 a ukazatele + a -. zčervená a zbělá. Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

2. Stisknutím + nebo - nastavte čas (00 - 99 minut).

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času. Ukazatele

, + a - se přestanou zobrazovat. se nadále zobrazuje červeně. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele + a -. Pomocí - nebo + nastavte na displeji 00. Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

### CountUp Timer

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Dvojitým stisknutím zapnete danou funkci.

Ukazatel zčervená a časovač automaticky spustí měřič času.

Vypnutí funkce: stiskněte . Jakmile se ukazatele rozsvítí, stiskněte -.

### Minutka

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

K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na varnou zónu.

1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel nezčervená.

2. Pomocí + nebo - nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele , + a - se přestanou zobrazovat. se nadále zobrazuje červeně. Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele a . Pomocí nebo nastavte na displeji .

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz žádné varné zóny.

## 5.8 Bridge

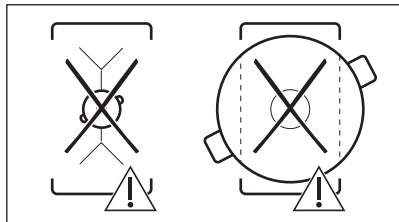
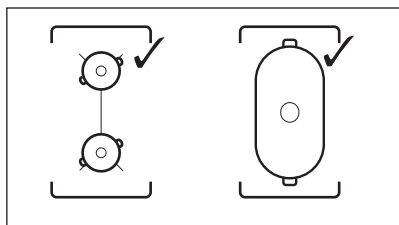
Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna. Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.

zběhlá.

2. Stisknutím zapnete danou funkci.
3. Nastavte tepelný výkon.

Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.



Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

## 5.9 PowerSlide

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné zóně.

Tato funkce rozdělí indukční varnou zónu na tři oblasti s různým nastavením výkonu.

Varná deska rozpozná umístění nádoby a upraví tepelný výkon dle její polohy.

Když používáte tuto funkci, používejte pouze jednu varnou nádobu. Pokud chcete změnit tepelný výkon, zdvihněte varnou nádobu a položte ji na jinou zónu. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.

- Ukazatel zóny zobrazuje spojení obou zón, i když se používá pouze jedna z těchto zón.
- Tepelný výkon můžete upravit manuálně, pouze pokud alespoň jedna z těchto zón je aktivována automaticky.
- U každé polohy lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Když vypnete varnou desku, zapamatuje si vaše nastavení tepelného výkonu a použijte je při další aktivaci této funkce.
- Pokud chcete změnit tepelný výkon, zdvihněte varnou nádobu a položte ji na jinou zónu. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.

Stisknutím zapnete danou funkci. Symbol zčervená a na ovládací liště se zobrazí výchozí nastavení tepelného výkonu. Všechny varné zóny pracují devět minut. Po devíti minutách zazní zvukový signál a prázdné varné zóny se vypnou. Stisknutím

znovu zpustíte tuto funkci. Varnou nádobu můžete přesunout nebo položit do nové polohy.

Výchozí nastavení tepelného výkonu změníte ručně stisknutím ovládací lišty a volbou příslušné intenzity.

- Výchozí nastavení tepelného výkonu lze změnit, pouze když je funkce zapnutá.
- U každé polohy lze zvlášť změnit výchozí nastavení tepelného výkonu. Když vypnete varnou desku, zapamatuje si vaše nastavení a použijte je při další aktivaci této funkce.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zběhlá.

## 5.10 Pauza

Když je funkce zapnutá, lze použít symboly  a .

Tato funkce vypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete funkci.

Symbol zčervená. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Symbol zbělá. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

## 5.11 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.

Symbol zčervená a začne blikat.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbělá.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Nejprve zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.

Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená.

Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypnete varnou desku.



Když varnou desku vypnete, funkce je stále zapnutá.

**Vypnutí funkce na jedno vaření:** Zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se .

Stiskněte , dokud nezbělá. Zobrazí se ovládací lišty. Do 50 sekund nastavte tepelný výkon. Nyní můžete varnou desku použít.

Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.

**K trvalému vypnutí funkce:** Zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.

Stiskněte , dokud nezbělá. Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte varnou desku.

## 5.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Nejprve vypněte varnou desku.

1. Stisknutím  na tři sekundy zapnete funkci.

Displej se rozsvítí a zhasne.

2. Na tři sekundy stiskněte .

Zobrazí se  nebo .

3. Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

4. 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.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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 nastavená na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska

automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

### 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.

### Automatické režimy

|                        | Auto-<br>matic-<br>ké<br>osvě-<br>tlení | Vaření <sup>1)</sup>         | Smaže-<br>ní <sup>2)</sup>   |
|------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Režim H0               | Vypnout                                 | Vypnout                      | Vypnout                      |
| Režim H1               | Zapnout                                 | Vypnout                      | Vypnout                      |
| Režim H2 <sup>3)</sup> | Zapnout                                 | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 |
| Režim H3               | Zapnout                                 | Vypnout                      | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 |
| Režim H4               | Zapnout                                 | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 |
| Režim H5               | Zapnout                                 | Rychlost<br>ventilátoru<br>1 | Rychlost<br>ventilátoru<br>2 |
| Režim H6               | Zapnout                                 | Rychlost<br>ventilátoru<br>2 | Rychlost<br>ventilátoru<br>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 H.
5. Stisknutím časovače zvolte automatický režim.

Když dokončíte přípravu jídla 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.



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

### Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

Stiskněte , když je varná deska zapnutá. 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 stisknutím a nastavením jeho rychlosti na 1.



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

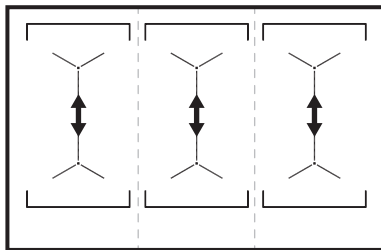
### 5.15 Řízení výkonu

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

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.

- U varných zón, které mají snížený výkon, zobrazuje ovládací panel maximální možné tepelné výkony.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.
- Zapnutí této funkce závisí na počtu a rozměrech varných nádob.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



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

#### Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **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 neznamenají žádnou závadu.**

### 6.3 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.

## 6.4 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.

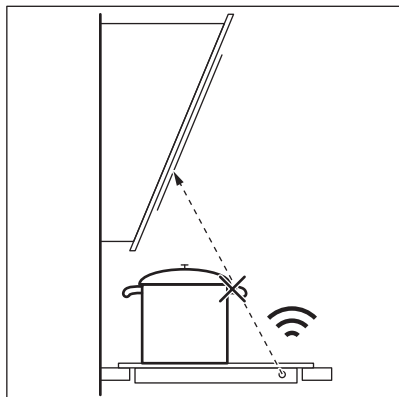
| Teplotní výkon | Použití:                                                                                                                          | Čas (min)   | Tipy                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | Udržení teploty hotového jídla.                                                                                                   | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou.                                                                      |
| 1 - 2          | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.                                                                      | 5 - 25      | Čas od času zamíchejte.                                                                         |
| 1 - 2          | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.                                                                                        | 10 - 40     | Připravujte zakryté pokličkou.                                                                  |
| 2 - 3          | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.                                                                    | 25 - 50     | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte. |
| 3 - 4          | Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.                                                                                             | 20 - 45     | Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.                                                     |
| 4 - 5          | Příprava brambor v páře.                                                                                                          | 20 - 60     | Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.                                                        |
| 4 - 5          | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.                                                                       | 60 - 150    | Až 3 l tekutiny plus přísady.                                                                   |
| 6 - 7          | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásky, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy. | dle potřeby | V polovině doby obraťte.                                                                        |
| 7 - 8          | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.                                                                     | 5 - 15      | V polovině doby obraťte.                                                                        |
| 9              | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.                                             |             |                                                                                                 |
| <b>P</b>       | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.                                                                              |             |                                                                                                 |

## 6.5 Tipy a rady pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob<sup>2</sup>Hood zapnutá.

### Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood

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 kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 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.                  | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.                                                                    |
|                                                                                                 | Je spálená pojistka.                                                                      | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
|                                                                                                 | 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.                                                                                                                |
| Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.                                   | Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.   | Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.                                                |
| 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 <sup>2</sup> Hood nefunguje.                                                         | Zakryli jste ovládací panel.                                                              | Odstraňte předmět z ovládacího panelu.                                                                                                   |
|                                                                                                 | Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.                                     | Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.                                                              |
| 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“.                                                                                                              |
| Ovládací lišta bliká.                                                                           | Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.                             | Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.                                                                       |
|                                                                                                 | Nádobí není vhodné.                                                                       | Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.                                                                                        |
|                                                                                                 | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.                                                | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.                                                                     |
|                                                                                                 | Je zapnutá funkce PowerSlide. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby. | Používejte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.                                                                |

| Problém                          | Možná příčina                     | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☒ se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě.      | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí ☒, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Je slyšet nepřetržité pípání.    | Elektrické zapojení je nesprávné. | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.                                                                                                                                               |

## 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. 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 brožůře.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Indukce 11.0 kW  
Sériové č. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50–60 Hz  
Vyrobeno v: Německo  
11.0 kW



### 9.2 Technické údaje varné zóny

| Varná zóna        | Nominální výkon<br>(maximální tepelný výkon) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>maximální doba<br>trvání [min] | Průměr nádoby<br>[mm] |
|-------------------|--------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-----------------------|
| Levá přední       | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |
| Levá zadní        | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |
| Prostřední přední | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |
| Vzadu uprostřed   | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |
| Pravá přední      | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |
| Pravá zadní       | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210             |

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

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Informace o výrobku\*

|                                                     |           |                        |
|-----------------------------------------------------|-----------|------------------------|
| Označení modelu                                     |           | IKE96654FB             |
| Typ varné desky                                     |           | Vestavná varná deska   |
| Počet varných ploch                                 |           | 3                      |
| Technologie ohřevu                                  |           | Indukce                |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy                  | Vlevo     | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy                  | Uprostřed | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy                  | Vpravo    | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Vlevo     | 186,8 Wh / kg          |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Uprostřed | 186,8 Wh / kg          |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Vpravo    | 186,8 Wh / kg          |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)      |           | 186,8 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.

## TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. OM SIKKERHED.....                 | 83  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 85  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 87  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 89  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 90  |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 95  |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 98  |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 98  |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 100 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 100 |
| 11. MILJØHENSYN.....                 | 101 |

## 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

## **1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer**

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## **1.2 Generel sikkerhed**

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

## 2.2 El-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra

induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.

- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegej eller uden kogegej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke

bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## **2.4 Vedligeholdelse og rengøring**

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## **2.5 Service**

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## **2.6 Bortskaffelse**



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## **3. INSTALLATION**



#### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### **3.1 Inden installationen**

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

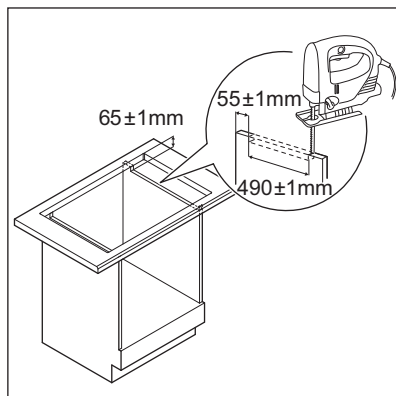
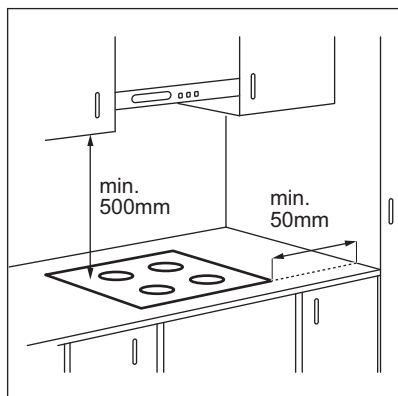
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

## 3.3 Tilslutningskabel

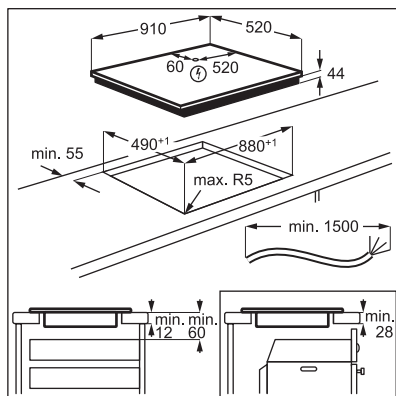
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

## 3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



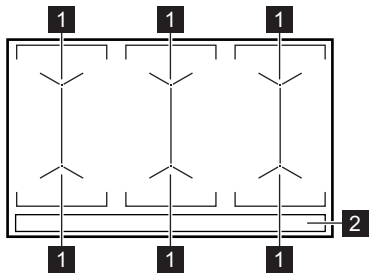
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



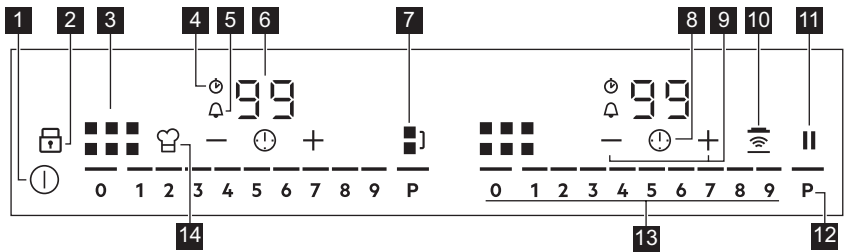
# 4. PRODUKTESKRIVELSE

## 4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionskogeflade
- 2 Kontrolpanel

## 4.2 Oversigt over betjeningspanelet



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| Sensorfelt | Kommentar                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1          | Sådan tændes og slukkes for kogesektionen.                           |
| 2          | Sådan aktiveres og deaktiveres Lås eller Børnesikring.               |
| 3          | Sådan vises den aktive zone.                                         |
| 4          | CountUp Timer-lampe                                                  |
| 5          | Nedtællingstimer-lampe                                               |
| 6 -        | Timerdisplay: 00 - 99 minutter.                                      |
| 7          | Sådan aktiveres og deaktiveres Bridge og skiftes mellem tilstandene. |
| 8          | Vælg Timer funktioner.                                               |
| 9 + / -    | Øg eller mindsk tiden.                                               |

| Sensorfelt                                                                           | Kommentar                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 10  | Sådan aktiveres og deaktiveres Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11  | Sådan aktiveres og deaktiveres Pause.                 |
| 12  | Sådan aktiveres PowerBoost.                           |
| 13 -                                                                                 | Sådan indstilles et varmetrin: 0 - 9.                 |
| 14  | Sådan aktiveres og deaktiveres PowerSlide.            |

## 5. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen. Betjeningspanelet tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen.

### 5.2 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegyden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

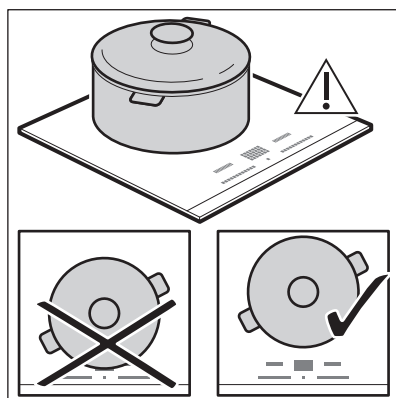
| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| 1 - 2     | 6 timer                         |
| 3 - 4     | 5 timer                         |
| 5         | 4 timer                         |
| 6 - 9     | 1,5 timer                       |

### 5.3 Brug af kogezonen



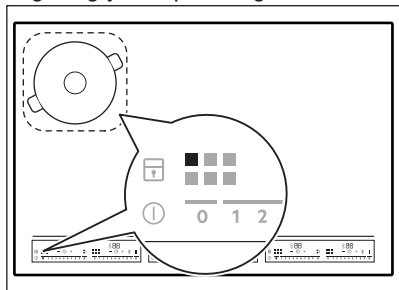
### FORSIGTIG!

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.



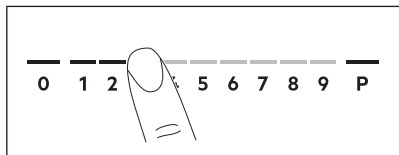
Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogeøjets bund. Når du sætter kogeøjet i den rette position, genkender kogesektionen det, og den passende kontrollinje tændes. En rød kogezonelampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.



Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen. Zoneindikatorer viser hvilken kogezone, der styres af den passende kontrollinje.

## 5.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone. Når du stiller en gryde på kogezone og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 2 minutter, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen og kogezonelampen blinker i 2 minutter. Hvis du stiller gryden på kogezone igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezone.

## 5.5 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogeøjets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på **P** for at aktivere funktionen for kogezone.  
Symbolet bliver rødt.  
Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

## 5.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

≡ / = / - Så længe indikatoren er tændt, er der risiko for forbrændinger ved restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogeøjets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen fra kogeøjet.

Kontrollamperne ≡ / = / - vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogeøj står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 5.7 Timer



### Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet, og indstil derefter funktionen.

1. Berør ⌚ for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

Timercifrene 00 og kontrollamperne + og - tændes på displayet. ⌚ bliver rød, og ⌚ bliver hvid.

Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 4 sekunder.

2. Berør **+** eller **-** for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne , **+** og **-** forsvinder. forbliver rød.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne for **+** og **-** tændes. Brug **-** eller **+** til at indstille på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

## CountUp Timer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe en kogezone er tændt.

Berør to gange for at aktivere funktionen. Lampen bliver rød, og timeren begynder automatisk at tælle op.

Sådan slås funktionen fra: Rør ved . Når kontrollamperne lyser, skal du berøre **-**.

## Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men ingen kogezone bliver betjent.

Stil en gryde på en kogezone for at se kontrolpanelet.

1. Berør , indtil lampen bliver rød, for at aktivere funktionen.
2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne , **+** og **-** forsvinder. forbliver rød. Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og blinker. Tryk på for at slå signalet fra.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne **+** og **-** tændes. Brug **-** eller **+** til at indstille på displayet.

Funktionen påvirker ikke betjeningen af nogen kogezone.

## 5.8 Bridge

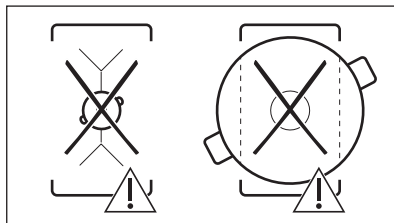
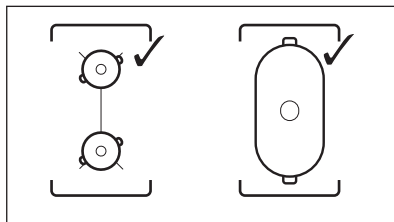
Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet. Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.

1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.

bliver hvid.

2. Tryk på for at aktivere funktionen.
3. Indstil varmetrinnet.

Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.



For at slå funktionen fra skal du trykke på . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

## 5.9 PowerSlide

Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionsområdet.

Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogesektionen

detekterer kogegrejets position og justerer varmetrinnet, der svarer til positionen.



Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen.

Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

- Zoneindikatoren viser begge zoner i en bro, selv hvis kun én af zonerne anvendes.
- Du kan kun justere varmetrinnet manuelt, hvis mindst én af zonerne aktiveres automatisk.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine varmetrin og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.
- Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

Tryk på  for at aktivere funktionen.

Symbolet bliver rødt, og kontrollinjen viser standardvarmetrinnet. Alle kogezoner er tændt i 9 minutter.

Efter 9 minutter udsendes der et lydsignal, og de tomme kogezoner bliver deaktiveret.

Berør  for at genoptage denne funktion. Du kan flytte gryden eller stille den i en ny position.

For at modificere standardvarmetrinnet manuelt skal du berøre kontrollinjen og vælge det passende niveau.

- Du kan kun standardvarmetrinnet, hvis funktionen er aktiv.
- Du kan ændre standardvarmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine indstillinger og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.

For at slå funktionen fra skal du trykke på . Symbolet bliver hvidt.

## 5.10 Pause

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne  og  anvendes.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt. Varmetrinnet sænkes til 1.

**Sådan slås funktionen fra:** Tryk på . Symbolet bliver hvidt. Det forrige varmetrin tændes.

## 5.11 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Tryk på  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt og blinker.

Funktionen deaktiveres ved at berøre . Symbolet bliver hvidt.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

## 5.12 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

Berør , indtil den bliver rød, for at aktivere funktionen.

Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.



Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

**Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med

.  tændes. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder. Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med , er funktionen stadigvæk aktiv.

## For at deaktivere funktionen

**permanent:** Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

## 5.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved  i 3 sekunder for at tænde for funktionen.  
Displayet tændes og slukkes.
2. Tryk på  i 3 sekunder.  
 eller  tændes.
3. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:
  -  - lyden er slukket
  -  - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

### Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.

Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogepladen. Kogepladen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogepladen.

### Automatiske tilstande

|                             | Auto-<br>matisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Funktionen H0               | Fra                    | Fra                        | Fra                         |
| Funktionen H1               | Til                    | Fra                        | Fra                         |
| Funktionen H2 <sup>3)</sup> | Til                    | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Funktionen H3               | Til                    | Fra                        | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Funktionen H4               | Til                    | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Funktionen H5               | Til                    | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 2      |
| Funktionen H6               | Til                    | Blæserha-<br>stighed 2     | Blæserha-<br>stighed 3      |

<sup>1)</sup> Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>2)</sup> Kogesektionen registrerer stegprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>3)</sup> Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på  i 3 sekunder.  
Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.

4. Berør  nogle få gange, indtil H tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.

Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.



Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

## Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

Berør , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



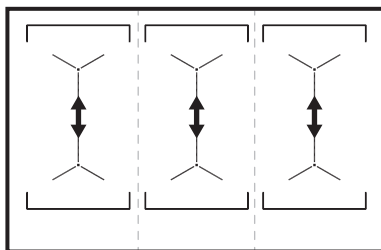
Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

## 5.15 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogepladen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt i én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- For kogezoner, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højeste mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



Da induktionskogezoner har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegejret skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegejrets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

#### Kogegejrets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegejret er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegejret.

#### Kogegejrets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegejrets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegejrets diameter. Kogegejret med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezone skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegejre end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at holde kogegejret tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

## 6.2 Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegejret består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegejret består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

## 6.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

## 6.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                   | Tid (min.)  | Råd                        |
|--------------------|------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
| 1                  | Hold tilberedt mad varm.                       | efter behov | Læg låg på kogegejret.     |
| 1 - 2              | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.  | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem. |
| 1 - 2              | Stivne / storkne: luftige omeletter, bagte æg. | 10 - 40     | Tilbered med låg.          |

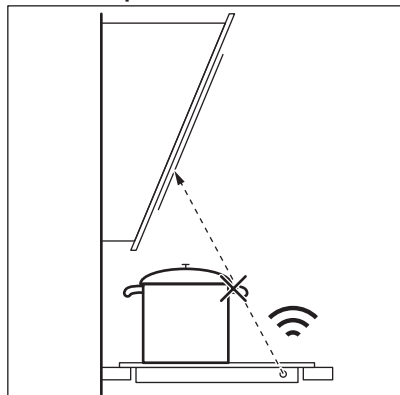
| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                                                                                          | Tid (min.)  | Råd                                                                                              |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3              | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.                                                                     | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 3 - 4              | Damp grøntsager, fisk, kød.                                                                                                           | 20 - 45     | Tilsæt et par spsk. væske.                                                                       |
| 4 - 5              | Damp kartofler.                                                                                                                       | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.                                                         |
| 4 - 5              | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                              |
| 6 - 7              | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.                                                                                |
| 7 - 8              | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vendes undervejs.                                                                                |
| 9                  | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                         |             |                                                                                                  |
| <b>P</b>           | Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                                      |             |                                                                                                  |

## 6.5 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

**Emhætten på billedet er kun et eksempel.**



Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob<sup>2</sup>Hood er tændt.

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. AEG-emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 8. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

| Problem                                                         | Mulig årsag                                                                                | Afhjælpning                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.                   | Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.          | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.                                                               |
|                                                                 | Sikringen er sprunget.                                                                     | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
|                                                                 | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.                                     | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                        |
|                                                                 | Pause er tændt.                                                                            | Se "Daglig brug".                                                                                                               |
|                                                                 | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                          | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                       |
| Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonene. | De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt. | Reducer varmetrinnet for de andre koge-zoner, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".                   |

| Problem                                                                                                       | Mulig årsag                                                                                          | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.                                                    | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kogesektionen slukkes.                                                                                        | Du har lagt noget på sensorfeltet<br>①.                                                              | Fjern genstanden fra sensorfeltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Restvarmeindikator tænder ikke.                                                                               | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.                                                                                                                                                                                                                     |
| Hob <sup>®</sup> Hood virker ikke.                                                                            | Betjeningspanelet er dækket.                                                                         | Fjern genstanden fra betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                               | Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.                                             | Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.                                                           | Lydene er slået fra.                                                                                 | Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  tændes.                      | Børnesikring eller Lås er tændt.                                                                     | Se "Daglig brug".                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kontrolpanelet blinker.                                                                                       | Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.                                | Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Der er brugt forkert kogegrej.                                                                       | Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                               | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.                                               | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                               | PowerSlide er tændt. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde.                       | Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  og et tal lyser.             | Der er en fejl i kogesektionen.                                                                      | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                               | Den elektriske tilslutning er forkert.                                                               | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                                                                                                                                                                                                                             |

## 8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Typeskilt

Model IKE96654FB  
Type 61 E6A 04 AA  
Induktion 11.0 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50-60 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
11.0 kW  
 

## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varmetrin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter af kogegrej [mm] |
|------------------|--------------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Bageste venstre  | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Forrest i midten | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Midt bagpå       | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Forreste højre   | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Bageste højre    | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

# 10. ENERGIEFFEKTIV

## 10.1 Produktoplysninger\*

|                                        |                       |                        |
|----------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model                | IKE96654FB            |                        |
| Type kogesektion                       | Indbygget kogesektion |                        |
| Antal kogeområder                      | 3                     |                        |
| Opvarmningsteknologi                   | Induktion             |                        |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Venstre               | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Midt                  | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Højre                 | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |

|                                                  |         |             |
|--------------------------------------------------|---------|-------------|
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Venstre | 186,8 Wh/kg |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Midt    | 186,8 Wh/kg |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Højre   | 186,8 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |         | 186,8 Wh/kg |

\* For EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.

## 10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## 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](http://www.aeg.com/support)**



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

i Üldine teave ja vihjed

🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1. OHUTUSINFO.....             | 102 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....          | 104 |
| 3. PAIGALDAMINE.....           | 106 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....        | 108 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 109 |
| 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 114 |
| 7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 117 |
| 8. VEAOTSING.....              | 117 |
| 9. TEHNILISED ANDMED.....      | 119 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS.....        | 119 |
| 11. JÄÄTMEKÄITLUS.....         | 120 |

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud

paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## **1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus**

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- 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 üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- 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.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

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

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumu seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.

Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: 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!

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruimides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- 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 induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumu 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 aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



#### **HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuuma 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 alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

## **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 täpsemaid 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 pliidiid

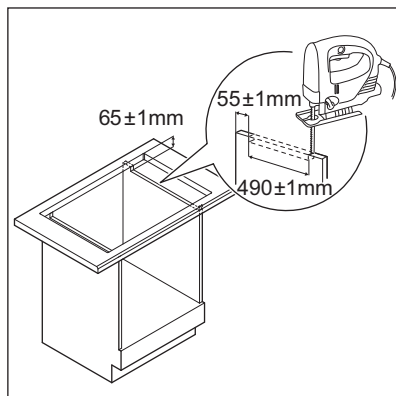
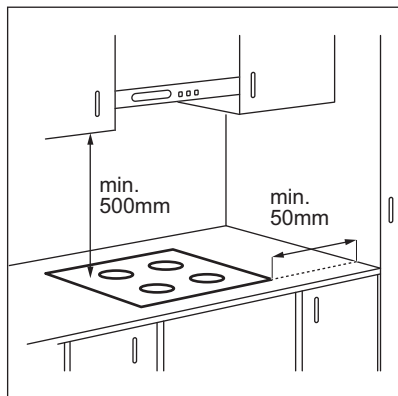
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

### 3.3 Ühenduskaabel

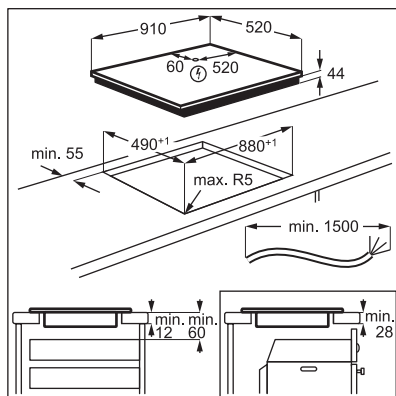
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

### 3.4 Monteerimine

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



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



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



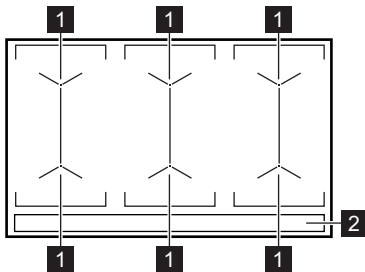
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



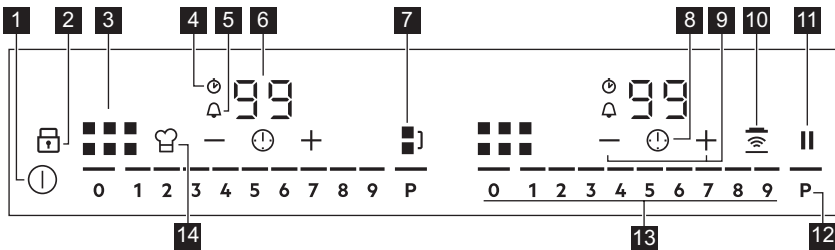
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Pliidipinna skeem



- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli skeem



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

| Sensorväli | Märkus                                                                           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 ①        | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.                                        |
| 2 ②        | Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks.                      |
| 3 ③        | Aktiivse keeduala näitamiseks.                                                   |
| 4 ④        | CountUp Timer indikaator.                                                        |
| 5 ⑤        | Pöördloendur indikaator.                                                         |
| 6 ⑥        | Taimerinäidik: 00 – 99 minutes.                                                  |
| 7 ⑦        | Funktsioonide Bridge aktiveerimine ja deaktiveerimine ning režiimide vahetamine. |
| 8 ⑧        | Taimer funktsioonide valimiseks.                                                 |
| 9 ⑨        | Aja pikendamiseks või lühendamiseks.                                             |

| Sensorväli                                                                           | Märkus                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 10  | Funktsiooni Hob²Hood sisse- ja väljalülitamiseks.   |
| 11  | Funktsiooni Paus sisse- ja väljalülitamiseks.       |
| 12  | Funktsiooni PowerBoost sisse lülitamiseks.          |
| 13 -                                                                                 | Kuumusastme seadmiseks: 0 – 9.                      |
| 14  | Funktsiooni PowerSlide sisse- ja väljalülitamiseks. |

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Juhtpaneel lülitub pliidi sisselülitamisel sisse ja väljalülitamisel välja.

### 5.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

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

**Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

| Kuumusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 1 - 2      | 6 tundi                    |

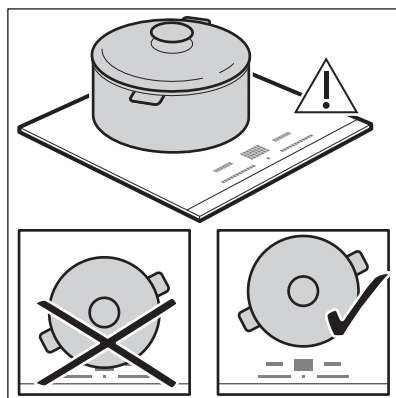
| Kuumusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 3 - 4      | 5 tundi                    |
| 5          | 4 tundi                    |
| 6 - 9      | 1,5 tundi                  |

### 5.3 Keeduvälja kasutamine



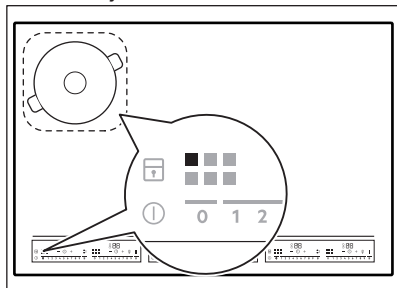
#### ETTEVAATUST!

Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.



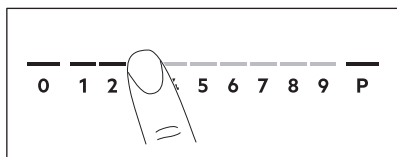
Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

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



Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte induktiookeedualal olevat keeduala. Ala indikaatorid näitavad, millist keeduala vastava juhtriba poolt juhitakse.

## 5.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.
2. Kõpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

Kui olete nõu keeduväljale asetanud ja kuumusastme valinud, jääb see pärast nõu pliidiit eemaldamist veel 2 minutiks samaks. Juhtriba ja keeduala indikaatorid vilguvad 2 minutit. Kui asetate nõu keedualale selle aja sees, lülitub kuumusaste uuesti sisse. Vastasel korral lülitub keeduväli välja.

## 5.5 PowerBoost

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

Puudutage **P**, et lülitada sisse keeduvälja funktsioon.

Sümbol läheb punaseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalsete aegade nägemiseks vt "Tehnilised andmed".

## 5.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



### HOIATUS!

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

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kõõginõude 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.

## 5.7 Taimer



### Pöördloendur

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

Esmalt valige kuumusaste, seejärel funktsioon.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks või aja muutmiseks puudutage **⌚**.

Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid **+** ja **-** süttivad ekraanil. **⌚** muutub punaseks ja **⌚** muutub valgeks.

Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 4 sekundi pärast.

2. Puudutage **+** või **—**, et valida sobiv aeg (00 - 99 minutit).

Kolme sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalumegemist. Indikaatorid , **+** ja **—** kustuvad.  jääb punaseks.

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

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

Indikaatorid **+** ja **—** süttivad. Kasutage **—** või **+**, et valida  ekraanil. Teine võimalus on seada kuumus tasemele 0. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

## CountUp Timer

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Puudutage kaks korda , et funktsioon aktiveerida.

Indikaator  muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage nuppu . Kui indikaatorid süttivad, puudutage nuppu **—**.

## Minutilugeja

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

Juhtpaneeli nägemiseks asetage nõu keeduväljale.

1. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage , kuni indikaator  muutub punaseks.
2. Puudutage **+** või **—**, et valida sobiv aeg. Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid , **+** ja **—** kustuvad.  jääb punaseks.

Kui valite funktsiooni, võite nõu eemaldada. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja  vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

Indikaatorid **+** ja **—** süttivad. Kasutage **—** või **+**, et valida  ekraanil.

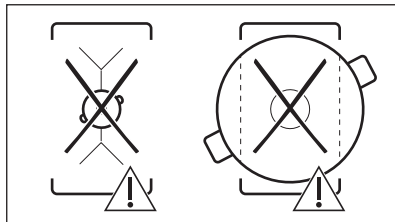
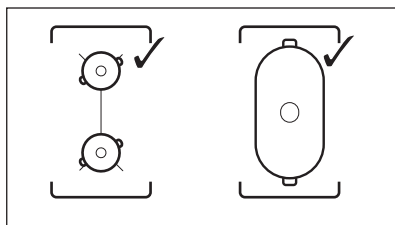


See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

## 5.8 Bridge

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.  läheb valgeks.
2. Puudutage , et funktsioon aktiveerida.
3. Valige kuumusaste. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeyd, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.



Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

## 5.9 PowerSlide

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, kui liigutate nõusid induktsioonialal teise asukohta.

Funktsioon jagab induktsiooniala kolmeks erineva kuumusastmega alaks. Pliit tunneb

ära nõude asukoha ja valib kuumusastme vastavalt valitud alale.



Funktsiooni saab kasutada korraga ainult ühe nõuga. Kui te soovite kuumusastet muuta, tõstke nõu üles ja asetage see siis teisele alale. Nõude libistamine võib pliidi pinnale jätta kriimustused ja värvimuutused.

- Keeduala indikaator näitab mõlemaid sildühenduse alasid ka siis, kui kasutatakse ainult üht.
- Kuumusastet saate käsitsi reguleerida vaid siis, kui vähemalt üks keeduala on automaatselt sisse lülitatud.
- Iga ala kuumusastet saab eraldi muuta. Pliidi väljalülitamisel jäetakse kuumusastmed meelde ja neid rakendatakse järgmisel korral, kui funktsioon aktiveeritakse.
- Kui te soovite kuumusastet muuta, tõstke nõu üles ja asetage see siis teisele alale. Nõude libistamine võib pliidi pinnale jätta kriimustused ja värvimuutused.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida. Sümbol muutub punaseks ja juhtribal kuvatakse vaike-kuumusaste. Kõik keeduväljad töötavad 9 minutit. 9 minuti pärast kõlab signaal ja tühjad keeduväljad lülitatakse välja. Selle funktsiooni edasi kasutamiseks puudutage . Võite nõud liigutada või teisele alale tõsta.

Vaike-kuumusastme käsitsi muutmiseks puudutage juhtriba ja valige sobiv tase.

- Vaike-kuumusastet saate muuta ainult siis, kui funktsioon on aktiivne.
- Iga ala vaike-kuumusastet saab ka eraldi muuta. Pliidi väljalülitamisel jäetakse seaded meelde ja neid rakendatakse järgmisel korral, kui funktsioon aktiveeritakse.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Sümbol läheb valgeks.

## 5.10 Paus

Kui funktsioon on sees, saab sümboleid  ja  kasutada.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks vajutage nuppu .

Sümbol muutub punaseks. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

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

## 5.11 Lukk

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

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida. Sümbol muutub punaseks ja vilgub.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Sümbol läheb valgeks.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.12 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Lülitage kõigepealt pliit sisse ja ärge kuumusastet valige.

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage , kuni see muutub punaseks.

Juhtriba kaob. Lülitage pliit välja.



Pliidi väljalülitamisel on funktsioon ikka sisse lülitatud.

### Funktsiooni väljalülitamiseks ühe

**toiduvalmistamise ajaks:** Käivitage pliit  abil.  süttib. Puudutage , kuni see muutub valgeks. Juhtribad ilmuvad taas. Valige kuumusaste 50 sekundi jooksul. Võite pliiti kasutama hakata. Pliidi väljalülitamisel  abil on funktsioon ikka sisse lülitatud.

## Funktsiooni püsivalt

**väljalülitamiseks:** lülitage pliiit sisse ja ärge valige kuumusastet. Puudutage , kuni see muutub valgeks. Juhtribad ilmuvad taas. Lülitage pliiit välja.

## 5.13 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage kõigepealt pliiit välja.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage 3 sekundit .

Ekraan süttib ja kustub.

2. Puudutage  3 sekundi vältel.

 või  süttib.

3. Puudutage taimeril , et valida üks järgmistest:

-   – helid on väljas
-  – helid on sees

4. Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.

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

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

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliidi kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidiil 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 seadke automaatrežiim valikule 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.

### Tule sisselülitamine

Pliidi saab seadistada selliselt, et tuli läheks pliidi sisselülitamisel kohe põlema. Selleks seadke automaatrežiim valikule H1 - H6.



Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

### Automaatrežiimid

|                         | Auto-<br>maat-<br>ne tuli | Keemi-<br>ne <sup>1)</sup> | Praadimi-<br>ne <sup>2)</sup> |
|-------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Režiim H0               | Väljas                    | Väljas                     | Väljas                        |
| Režiim H1               | Sees                      | Väljas                     | Väljas                        |
| Režiim H2 <sup>3)</sup> | Sees                      | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| Režiim H3               | Sees                      | Väljas                     | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| Režiim H4               | Sees                      | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 1      |
| Režiim H5               | Sees                      | Ventilaatori<br>kiirus 1   | Ventilaatori<br>kiirus 2      |
| Režiim H6               | Sees                      | Ventilaatori<br>kiirus 2   | Ventilaatori<br>kiirus 3      |

<sup>1)</sup> Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

<sup>2)</sup> Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

<sup>3)</sup> See režiim lülitab ventilatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

### Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage seade välja.

2. Vajutage 3 sekundi vältel .  
Ekraan süttib ja kustub.

3. Vajutage 3 sekundi vältel .

4. Puudutage mõned korrad , kuni H süttib.

5. Automaatrežiimi valimiseks puudutage taimeril .

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

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

## Ventilaatori kiiruse käsitsi reguleerimine

Ventilaatori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.

Kui pliit on sisse lülitatud, puudutage . Sellega lülitatakse funktsiooni automaatrežiim välja ja te saate ventilaatori kiirust käsitsi valida.

Vajutades , suurendate ventilaatori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilaatori kiirus tasemele 0, mis lülitab õhupuhasti välja. Kui soovite selle uuesti 1. kiirusel sisse lülitada, puudutage .

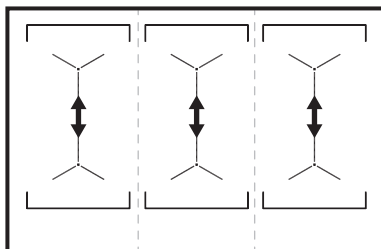
**i** Funktsiooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliit välja ja siis uuesti sisse.

## 5.15 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see

funksioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
  - Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
  - Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
  - Funktsiooni sisselülitamine on olnud keedunõude suurusest ja arvust.
- Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



## 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

**! HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Keedunõud

**i** 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 soojustasme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

### Keedunõu mõõtmised

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusga.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistamistemude 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 Kasutamise kaasnivad 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 määrgiks pliidi rikkest.**

## 6.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

## 6.4 Toiduvalmistamise rakenduste näited

Soojustasmetega ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojustasme keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusaste | Kasutage järgmiseks:                                               | Aeg (min.)           | Näpunäited                                                                                                             |
|------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Toidu soojashoidmiseks.                                            | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale.                                                                                          |
| 1 - 2      | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.               | 5 - 25               | Segage aeg-ajalt.                                                                                                      |
| 1 - 2      | Tahkemaks muutmise: kohevad omlettid, küpsetatud munad.            | 10 - 40              | Küpsetage kaanega.                                                                                                     |
| 2 - 3      | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4      | Köögiviljade, kala, liha aurutamine.                               | 20 - 45              | Lisage paar supilusikatäit vedelikku.                                                                                  |

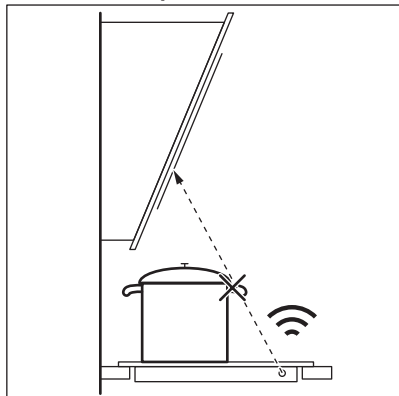
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks:                                                                                                                  | Aeg (min.)           | Näpunäited                                     |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------|
| 4 - 5       | Kartulite aurutamine.                                                                                                                 | 20 - 60              | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 4 - 5       | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.                                                                                | 60 - 150             | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.        |
| 6 - 7       | Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole valmistusaja möödudes.           |
| 7 - 8       | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.                                                                             | 5 - 15               | Pöörake poole valmistusaja möödudes.           |
| 9           | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).                                          |                      |                                                |
| <b>P</b>    | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.                                                                            |                      |                                                |

## 6.5 Näpunäited Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaatide 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 leiate 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 metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 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. |
|                                                                                                       | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.                                                  | Puudutage ainult ühte puuteala.                                                                            |
|                                                                                                       | Paus on sees.                                                                                   | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                        |
|                                                                                                       | Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.                                                            | Puhastage juhtpaneel.                                                                                      |
| Ühe keeduvälja maksimaalset soojustaset ei saa valida.                                                | Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti. | Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".                    |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.                                            | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.                                                                   |

| Probleem                                                                                                  | Võimalik põhjus                                                               | Kõrvaldamise abinõu                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pliidiplaat lülitub välja.                                                                                | Olete asetanud midagi andurialale<br>①.                                       | 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 <sup>2</sup> Hood ei tööta.                                                                           | Olete juhtpaneeli kinni katnud.                                               | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                           | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.                            | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhatist kätsi.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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".                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Juhtriba vilgub.                                                                                          | Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.                      | Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                           | Kasutate ebasobivat nõud.                                                     | Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                           | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.                                            | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                           | PowerSlide on sees. Paindlikule induktsioonialale on paigutatud kaks potti.   | Kasutage ainult ühte potti. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikuumutusväli".                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge.                                                       | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| 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. Veenduge, et kasutasite

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

## 9. TEHNILISED ANDMED

### 9.1 Andmesilt

Mudel IKE96654FB  
Tüüp 61 E6A 04 AA  
Induktsioon 11.0 kW  
Seerianr .....  
AEG

Tootekood (PNC) 949 597 619 00  
400 V 3N 50–60 Hz  
Valmistatud: Saksamaa  
11.0 kW



### 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli        | Nimivõimsus<br>(max soojusaste)<br>[W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>maksimumkes-<br>tus [min] | Nõu läbimõõt<br>[mm] |
|------------------|----------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|----------------------|
| Vasak eesmine    | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |
| Vasak tagumine   | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |
| Keskmine eesmine | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |
| Keskmine tagaosa | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |
| Parem eesmine    | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |
| Parem tagumine   | 2300                                   | 3200           | 10                                      | 125 - 210            |

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

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

## 10. ENERGIATÕHUSUS

### 10.1 Tooteteave\*

|                                               |                     |                        |
|-----------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Mudeli tunnus                                 | IKE96654FB          |                        |
| Pliidi tüüp                                   | Sisseehitatud pliit |                        |
| Toidukuumtöötlemisalade arv                   | 3                   |                        |
| Kuumutustehnoloogia                           | Induktsioon         |                        |
| Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L) | Vasakpoolne         | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |
| Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L) | Keskmine            | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |
| Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L) | Parempoolne         | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |

|                                                              |             |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasakpoolne | 186,8 Wh/kg |
| Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking) | Keskmine    | 186,8 Wh/kg |
| Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking) | Parempoolne | 186,8 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)                    |             | 186,8 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 mõõtemeetodid.

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite 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.

## TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 121 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 123 |
| 3. ASENNUKSEEN.....         | 126 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 127 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 128 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 134 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 137 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 137 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 139 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 139 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....  | 140 |

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleinen turvallisuus**

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaä, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaä tai keittotason mukana toimitettuja suojaä. Virheellisten suojaen käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastoiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

## 2.2 Sähkökytkentä



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan

laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.

- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos niitä on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita

on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## **2.4 Hoito ja puhdistus**

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## **2.5 Huolto**

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## **2.6 Hävittäminen**



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

### 3. ASENNUS



#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

#### **3.1 Ennen asentamista**

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

#### **3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot**

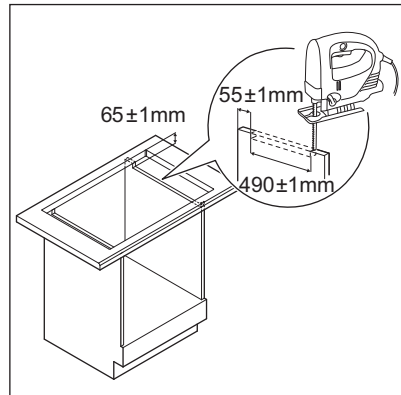
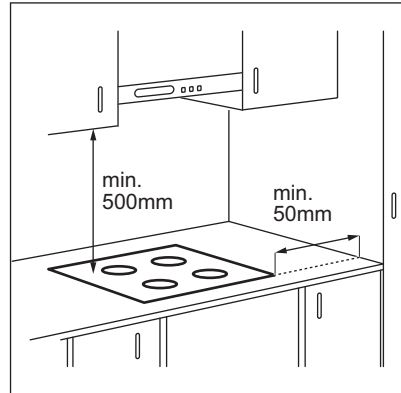
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

#### **3.3 Virtajohto**

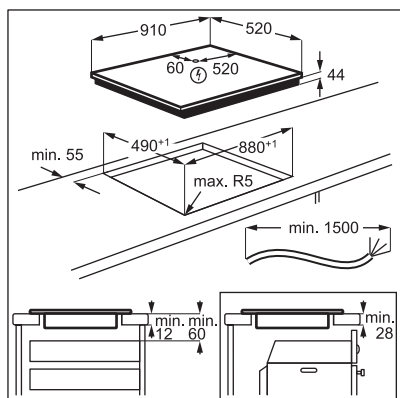
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

#### **3.4 Kokaminen**

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



Etsi video-opastus "AEG-induktiokeittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



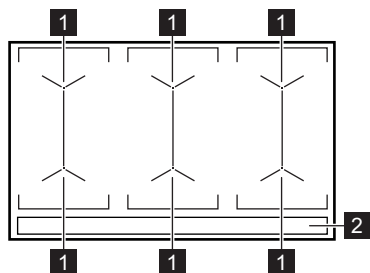
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



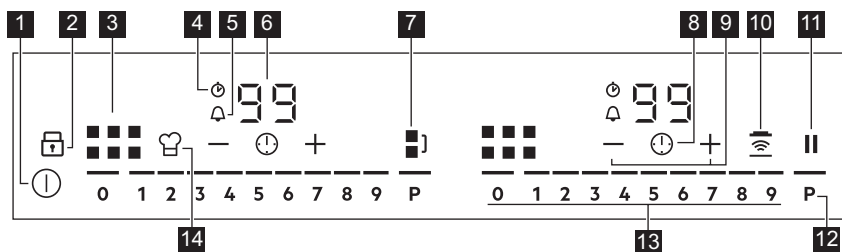
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketuspainike                                                                      | Kuvaus                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.                                           |
| 2   | Lukko tai Lapsilukko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.                                  |
| 3   | Näyttää toiminnassa olevan alueen.                                                               |
| 4   | CountUp Timer -merkkivalo.                                                                       |
| 5   | Ajanlaskuajastin -merkkivalo.                                                                    |
| 6 -                                                                                  | Ajastinnäyttö: 00–99 minuuttia.                                                                  |
| 7   | Kun tarkoituksena on kytkeä Bridge toimintaan ja pois toiminnasta ja vuorotella tilojen välillä. |
| 8   | Ajastin -toimintojen valitseminen.                                                               |
| 9 + / -                                                                              | Ajan lisääminen tai vähentäminen.                                                                |
| 10  | Hob*Hood kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.                                              |
| 11                                                                                   | Tauko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.                                                 |
| 12 P                                                                                 | PowerBoost kytkeminen toimintaan.                                                                |
| 13 -                                                                                 | Tehotason säätäminen: 0–9.                                                                       |
| 14  | PowerSlide kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.                                            |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### **5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta**

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

Käyttöpaneeli syttyy, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuu, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta.

### **5.2 Automaattinen virrankatkaisu**

**Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinnalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

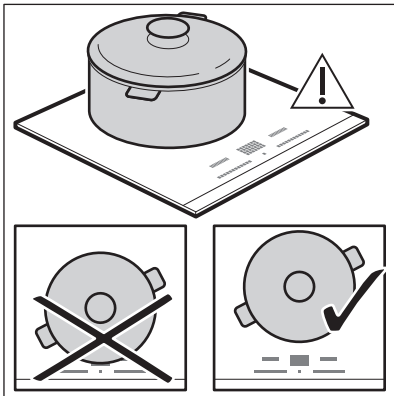
| Tehotaso | Keittotason pois kytkeytymisaika |
|----------|----------------------------------|
| 1 - 2    | 6 tuntia                         |
| 3 - 4    | 5 tuntia                         |
| 5        | 4 tuntia                         |
| 6 - 9    | 1,5 tuntia                       |

### 5.3 Keittoalueen käyttäminen

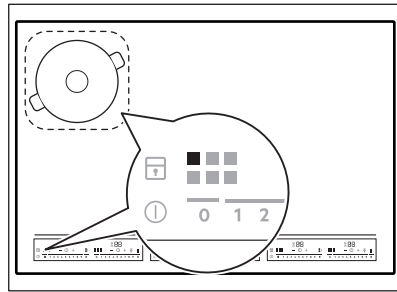


#### HUOMIO!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.

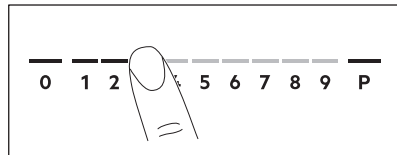


Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Kun keittoastia asetetaan oikeaan kohtaan, keittotaso tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki sytty. Säätöpalkin yläpuolelle sytty punainen keittoalueen merkkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin.



Käyttöpaneelin neliöt vastaavat induktiokeittotason keittoalueita. Alueiden merkkivalot ilmoittavat keittoalueen, johon säätöpalkki viittaa.

### 5.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Voit myös liikuttaa sormeasi säätöpalkkia pitkin asettaaksesi tai muuttaaksesi keittoalueen tehoasetusta.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0. Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 2 minuutin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki ja keittoalueen merkkivalo vilkkuvat 2 minuutin ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

### 5.5 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta **P**. Symboliin sytty punainen valo. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

## 5.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



### VAROITUS!

☐ / ☐ / ☐ - Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jäännöslämmön aiheuttaman palovamman vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot ☐ / ☐ / ☐ tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

## 5.7 Ajastin

### Ajanlaskuajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

Ajastimen arvo ☐☐ ja merkkivalot + ja — syttyvät näyttöön. -merkkivaloon syttyy punainen valo ja -merkkivaloon valkoinen valo.

Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 4 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta + tai — ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia).

Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , +, ja — sammuvat.

merkkivalossa palaa punainen valo. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu ☐☐. Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Merkkivalo + ja — syttyy. Paina painiketta — tai + asettaaksesi näyttöön arvon ☐☐.

Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

### CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta kaksi kertaa.

Merkkivaloon syttyy punainen valo, ajastin käynnistyy automaattisesti.

Kytke toiminto pois käytöstä seuraavasti:

Kosketa painiketta . Kun merkkivalot syttyvät, kosketa —.

### Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Aseta keittoastia keittoalueelle käyttöpaneelin näyttämiseksi.

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta , kunnes merkkivaloon syttyy punainen valo.
2. Kosketa + tai — ajan asettamiseksi. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , + ja — sammuvat. -merkkivalossa palaa punainen valo. Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta ⓘ.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ⓘ. Merkkivalot + ja - syttyvät. Paina painiketta — tai + asettaaksesi näyttöön arvon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.8 Bridge

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena. Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

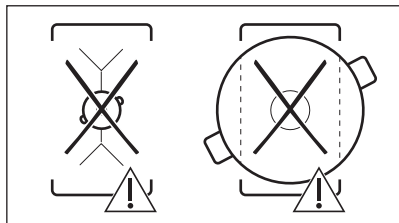
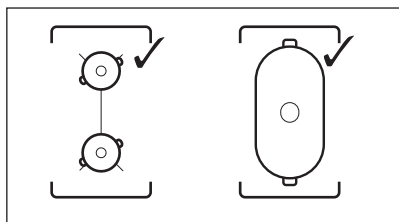
1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.

■] -merkkivaloon syttyy valkoinen valo.

2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta ■].

3. Aseta tehotasoa.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ■]. Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

## 5.9 ⓘ PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sen mukaan.



Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.

Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

- Alueen merkkivalo osoittaa sillan molemmat alueet, vaikka ainoastaan yksi alue olisi käytössä.
- Tehotasoa voidaan säätää manuaalisesti vain silloin, kun vähintään yksi alue on kytkettyyn automaattisesti toimintaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetetun tehotason ja kytkee sen päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta ⓘ. Symboliin syttyy punainen valo ja säätöpalkki näyttää oletustehotason. Kaikki keittoalueet toimivat 9 minuutin ajan. 9 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki ja tyhjät keittoalueet kytkettyvät pois toiminnasta. Voit jatkaa toimintoa

koskettamalla painiketta ⓘ. Voit siirtää keittoastiaa tai asettaa sen uuteen asentoon. Voit muuttaa oletustehotasoa manuaalisesti koskettamalla säätöpalkkia ja valitsemalla oikean tason.

- Oletustehotasoa voidaan muuttaa ainoastaan toiminnon ollessa toiminnassa.
- Voit muuttaa kunkin asennon oletustehotasoa erikseen. Kun keittotaso

kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetukset ja kytkee ne päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Symboliin syttyy valkoinen valo.

## 5.10 Tauko

Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta .

Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.

**Voit kytkeä toiminnon pois päältä**

**seuraavasti:** paina . Symboli muuttuu valkoiseksi. Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

## 5.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Symboliin syttyy punainen valo, joka vilkkuu.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Symboliin syttyy valkoinen valo.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.12 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy punainen valo toiminnon kytkemiseksi toimintaan.

Säätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.



Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

**Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien:** Kytke keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy.

Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa. Voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen päällä.

**Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä:** Kytke keittotaso toimintaan ilman

tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

## 5.13 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

1. Toiminto kytetään toimintaan koskettamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan.  
Näyttö syttyy ja sammuu.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  
 tai  syttyy.
3. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:
  -  - äänimerkit pois käytöstä
  -  - äänimerkit käytössä
4. Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettiin. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

 Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

#### Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

#### Valon sytyttäminen

Voit asettaa keittotason sytyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 - H6.

 Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

#### Automaattitilat

|                       | Auto-<br>maat-<br>tinen<br>valo | Keittämi-<br>nen <sup>1)</sup> | Paistami-<br>nen <sup>2)</sup> |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H0               | Pois<br>päältä                  | Pois päältä                    | Pois päältä                    |
| Tila H1               | Päällä                          | Pois päältä                    | Pois päältä                    |
| Tila H2 <sup>3)</sup> | Päällä                          | Puhaltimen<br>nopeus 1         | Puhaltimen<br>nopeus 1         |

|         | Auto-<br>maat-<br>tinen<br>valo | Keittämi-<br>nen <sup>1)</sup> | Paistami-<br>nen <sup>2)</sup> |
|---------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H3 | Päällä                          | Pois päältä                    | Puhaltimen<br>nopeus 1         |
| Tila H4 | Päällä                          | Puhaltimen<br>nopeus 1         | Puhaltimen<br>nopeus 1         |
| Tila H5 | Päällä                          | Puhaltimen<br>nopeus 1         | Puhaltimen<br>nopeus 2         |
| Tila H6 | Päällä                          | Puhaltimen<br>nopeus 2         | Puhaltimen<br>nopeus 3         |

- 1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.  
2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.  
3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

#### Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  
Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

 Kun haluat säätää liesituulettinta suoraan liesituulettimen paneelistä, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

## Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

Kosketa painiketta  keittotason ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .

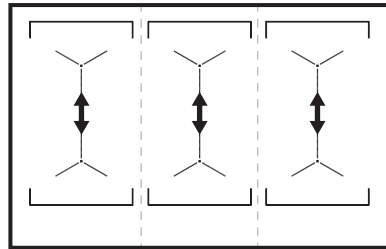


Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

## 5.15 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen enimmäissähkötehuormaa on 3 680 W. Jos keittotaso saavuttaa käytettävissä olevan enimmäistehorajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Jos keittoalueen teho on alennettu, käyttöpaneelissa näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.
- Toiminto aktivoituminen määräytyy keittoastioiden määrän ja koon mukaan. Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

#### Keittoastioiden materiaali

- soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla

- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

### Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

## 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on

valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).

- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

**Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

## 6.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

## 6.4 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusalueella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                              | Aika<br>(min) | Vinkkejä                                                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.                                  | tarvittaessa  | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                                        |
| 1 - 2      | Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suk-<br>laa, gelatiini.         | 5 - 25        | Sekoita tasaisin väliajoin.                                                                                             |
| 1 - 2      | Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt<br>kananmunat.             | 10 - 40       | Kypsennä kansi päällä.                                                                                                  |
| 2 - 3      | Riisin ja maitoruokien haudutus, val-<br>misruokien kuumentaminen. | 25 - 50       | Lisää vähintään kaksinkertainen mää-<br>rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-<br>toruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4      | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.                                | 20 - 45       | Lisää nestettä muutama ruokalusikalli-<br>nen.                                                                          |
| 4 - 5      | Höyrytetyt perunat.                                                | 20 - 60       | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750<br>g perunoita.                                                                  |

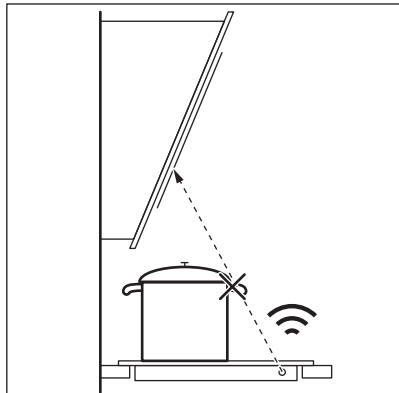
| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                                                                                                                                      | Aika<br>(min)     | Vinkkejä                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 4 - 5      | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-<br>ruokia ja keittoja.                                                                                                                | 60 - 150          | Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset. |
| 6 - 7      | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha<br>cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet,<br>makkarat, maksa, rasvan ja jauhon se-<br>koitus, kananmunat, pannukakut, mun-<br>kit. | tarvittaes-<br>sa | Käännä kypsennyksen puolivälissä.       |
| 7 - 8      | Perusteellinen paistaminen, röstiperu-<br>nat, sisäfileepihvit, pihvit.                                                                                                    | 5 - 15            | Käännä kypsennyksen puolivälissä.       |
| 9          | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.                                                                             |                   |                                         |
| <b>P</b>   | Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.                                                                                                               |                   |                                         |

## 6.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

**Kuvan liesituuletin on havainnekuva.**



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnon ollessa päällä.

### Liesituulettimia, joissa on Hob<sup>2</sup>Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. AEG-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma                                                    | Mahdollinen syy                                                                                | Korjaustoimenpide                                                                                            |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.         | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.                           | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.                                                     |
|                                                            | Sulake on palanut.                                                                             | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                                            | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.                           | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                            | Tauko on kytketty päälle.                                                                      | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                           |
|                                                            | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.                                                    | Puhdista käyttöpaneeli.                                                                                      |
| Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa. | Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi. | Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".               |

| Ongelma                                                                                                           | Mahdollinen syy                                                                               | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.<br>Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä. | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.                                    | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                 | Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.                                               | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.                                                                                   | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.           | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hob <sup>®</sup> Hood ei toimi.                                                                                   | Jokin peittää käyttöpaneelia.                                                                 | Poista käyttöpaneelia peittävä esine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                   | Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.                                    | Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.                                             | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.                                                      | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  menee päälle.                    | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.                                                      | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Säätöpalkki vilkkuu.                                                                                              | Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.                            | Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                   | Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.                                                   | Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                   | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.                            | Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                   | PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi kattilaa. | Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  ja jokin numero menevät päälle.  | Keittotason toiminnassa on virhe.                                                             | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.                                                                   | Sähkökytkentä on väärä.                                                                       | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli: IKE96654FB  
Tyyppi: 61 E6A 04 AA  
Induktio 11.0 kW  
Sarjanro .....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50–60 Hz  
Valmistettu: Saksa  
11.0 kW  
 

### 9.2 Keittoaluemäärytykset

| Keittoalue             | Nimellisteho<br>(suurin tehotaso)<br>[W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>kesto enintään<br>[min] | Ruoanlaittoväli-<br>neen halkaisija<br>[mm] |
|------------------------|------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| Vasen edessä           | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |
| Vasen takana           | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |
| Keskimmäinen<br>edessä | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |
| Keskellä takana        | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |
| Oikea edessä           | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |
| Oikea takana           | 2300                                     | 3200           | 10                                    | 125 - 210                                   |

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastoiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIA TEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot\*

|                                       |                                     |                        |
|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Mallin tunniste                       | IKE96654FB                          |                        |
| Keittotason tyyppi                    | Kalusteeseen asennettava keittotaso |                        |
| Keittoalueiden lukumäärä              | 3                                   |                        |
| Kuumennusteknologia                   | Induktio                            |                        |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W) | Vasen                               | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W) | Keskimmäinen                        | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |

|                                                    |              |                        |
|----------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)              | Oikea        | P 37,9 cm<br>L 22,0 cm |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen        | 186,8 Wh/kg            |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Keskimmäinen | 186,8 Wh/kg            |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Oikea        | 186,8 Wh/kg            |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)      |              | 186,8 Wh/kg            |

\* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

## 10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 141 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 144 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 146 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 147 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 148 |
| 6. CONSEILS.....                                     | 155 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 157 |
| 8. DÉPANNAGE.....                                    | 158 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                  | 160 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 160 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 161 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

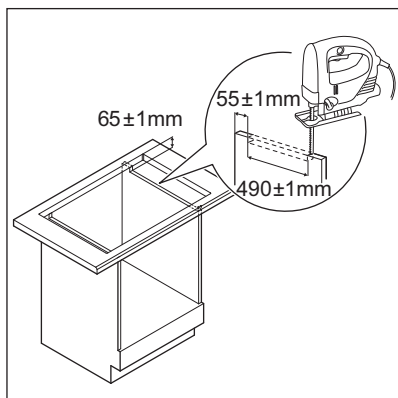
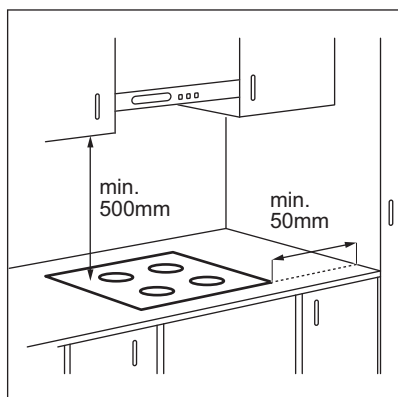
## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble

suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

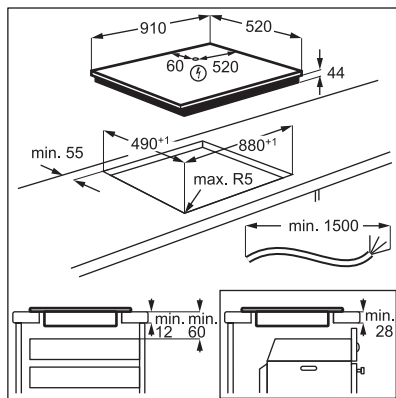
## 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



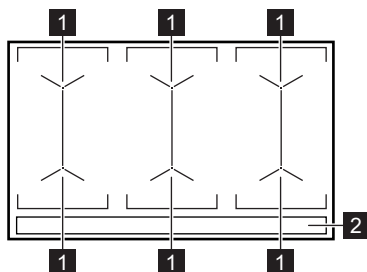
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



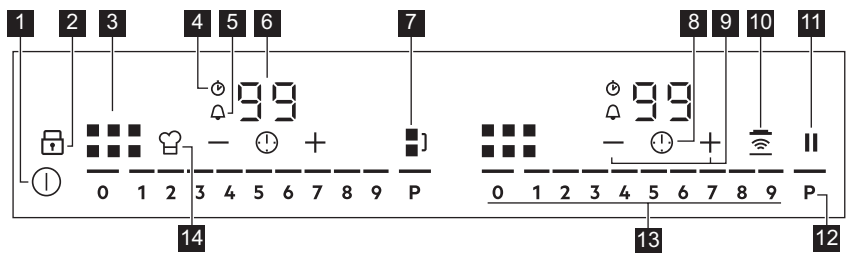
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



- 1 Surface de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

## 4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

|    | Touche sensi-<br>tive | Commentaire                                                                               |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | ⓘ                     | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.                           |
| 2  | 🔒                     | Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant. |
| 3  | ■ ■ ■ ■               | Pour indiquer la zone active.                                                             |
| 4  | 🕒                     | Voyant CountUp Timer.                                                                     |
| 5  | 🔔                     | voyant Minuteur à rebours.                                                                |
| 6  | -                     | Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.                                                  |
| 7  | 🔗                     | Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes.                       |
| 8  | 🕒                     | Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.                                              |
| 9  | + / -                 | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                                      |
| 10 | 🔥                     | Pour activer et désactiver la fonction Hob <sup>2</sup> Hood.                             |
| 11 |                       | Pour activer et désactiver la fonction Pause.                                             |
| 12 | P                     | Pour activer PowerBoost.                                                                  |
| 13 | -                     | Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.                                           |
| 14 | 👤                     | Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide.                                        |

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

 **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

### 5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

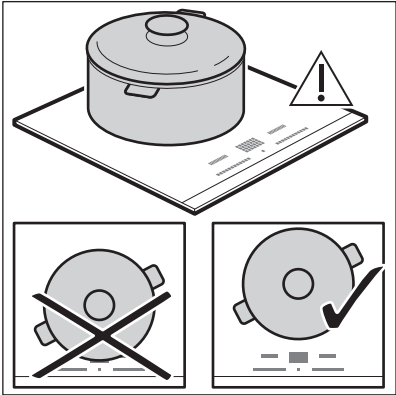
- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

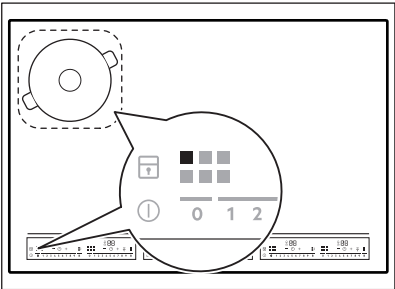
| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 1 - 2             | 6 heures                                |
| 3 - 4             | 5 heures                                |
| 5                 | 4 heures                                |
| 6 - 9             | 1,5 heures                              |

### 5.3 Utilisation de la zone de cuisson

 **ATTENTION!**  
Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.

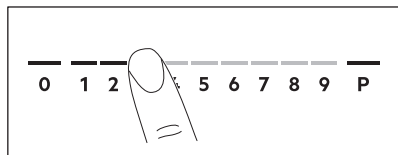


Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.



Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

## 5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de cuisson clignotent pendant 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

## 5.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson.

Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 5.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!

≡ / = / - Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs ≡ / = / - s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 5.7 Minuteur

### 🔔 Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur 🕒 pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur, 00 les voyants + et - s'allument. 🔔 devient rouge et 🕒 devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur + ou - pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants ⏰, +, et — s'éteignent. 🔔 devient rouge. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur ⏰.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏰. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

## ⏰ CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur ⏰ pour activer la fonction.

Le voyant ⏰ devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte. Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏰. Quand les voyants s'affichent, appuyez sur —.

## 🔔 Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.

Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.

1. Appuyez sur ⏰ jusqu'à ce que le voyant 🔔 devienne rouge pour activer la fonction.

2. Appuyez sur la touche + ou — pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants ⏰, +, et — disparaissent. 🔔 reste rouge. Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Touchez ⏰ pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏰. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche.



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

## 5.8 Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

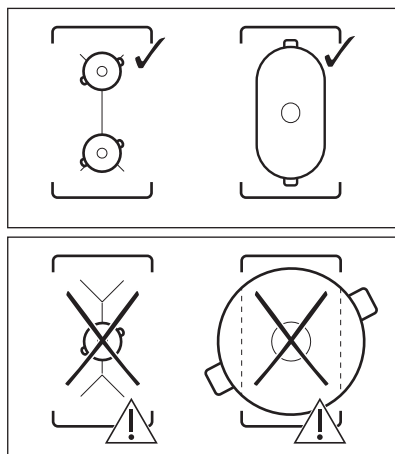
1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.

■] devient blanc.

2. Appuyez sur ■] pour activer la fonction.

3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur ■]. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

## 5.9 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position.



N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.

Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

- L'indicateur de la zone indique les deux zones comme un Bridge, même si une seule zone est utilisée.
- Vous pouvez régler le niveau de cuisson manuellement, uniquement si au moins une des zones est activée automatiquement.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection. Toutes les zones de cuisson sont activées pendant 9 minutes. Au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson sur lesquelles vous n'avez rien posé sont désactivées. Pour reprendre la fonction, appuyez sur . Vous

pouvez déplacer le récipient ou le mettre dans une nouvelle position.

Pour modifier le niveau de puissance manuellement, touchez le bandeau de commande et choisissez le niveau de cuisson approprié.

- Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut uniquement si la fonction est activée.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson par défaut séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc.

## 5.10 Pause

Lorsque la fonction est activée, les symboles  et  peuvent être utilisés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson s'affiche.

## 5.11 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

## 5.12 Dispositif de sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction.

Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en

appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.

**Pour désactiver la fonction de façon permanente :** allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

## 5.13 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
  -  - les signaux sonores sont désactivés
  -  - les signaux sonores sont activés

4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

### Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.



L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

## Modes automatiques

|                       | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0               | Arrêt                 | Arrêt                        | Arrêt                     |
| Mode H1               | Activez               | Arrêt                        | Arrêt                     |
| Mode H2 <sup>3)</sup> | Activez               | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H3               | Activez               | Arrêt                        | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H4               | Activez               | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H5               | Activez               | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |
| Mode H6               | Activez               | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 3  |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage sans tenir compte de la température.

## Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique. Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un

moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.



Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

## Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée.

Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

## 5.15 Gestion alimentation

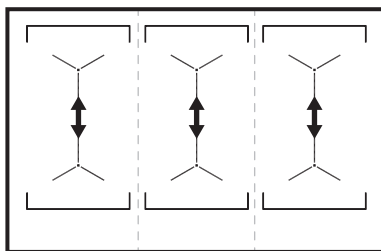
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance

maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de

temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

#### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

### 6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du

minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

### 6.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

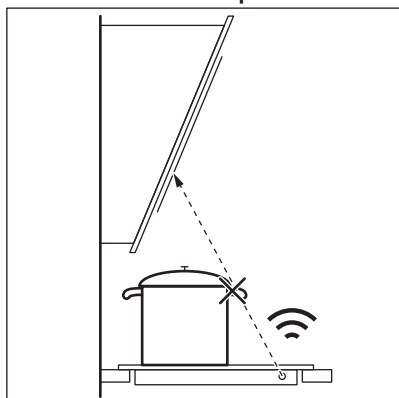
| Réglages de la température | Utilisez pour :                                                                                                           | Durée (min)   | Conseils                                                                                             |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Gardez au chaud les aliments cuits.                                                                                       | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                |
| 1 - 2                      | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                             | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.                                                                          |
| 1 - 2                      | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                     | 10 - 40       | Cuisez avec un couvercle.                                                                            |
| 2 - 3                      | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                       | 25 - 50       | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4                      | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                                                                  | 20 - 45       | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.                                                      |
| 4 - 5                      | Cuisez des pommes de terre à la vapeur.                                                                                   | 20 - 60       | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.                                               |
| 4 - 5                      | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                   | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.                                                   |
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson.                                                                                |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.                                                                   | 5 - 15        | Tourner à mi-cuisson.                                                                                |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |               |                                                                                                      |
| <b>P</b>                   | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.                                                         |               |                                                                                                      |

## 6.5 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage,

séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire si...

| Problème                                                                                                                                   | Cause possible                                                                                                     | Solution                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                                    | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.     | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.                                                     |
|                                                                                                                                            | Le fusible a disjoncté.                                                                                            | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                                                                                            | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.                                               | Appuyez sur une seule touche sensible.                                                                                                                 |
|                                                                                                                                            | Pause est activé.                                                                                                  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                 |
|                                                                                                                                            | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                               | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                       |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.                                              | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».                      |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                               | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                                 |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.                                                                                                      | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                                                            | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                                                                |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.                                                                                           | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.     | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.                                                             |
| Hob®Hood ne fonctionne pas.                                                                                                                | Vous avez recouvert le bandeau de commande.                                                                        | Retirez l'objet du bandeau de commande.                                                                                                                |

| Problème                                                                                                    | Cause possible                                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.                                      | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.              | Les signaux sonores sont désactivés.                                                             | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  s'affiche.                 | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.                                   | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Le bandeau de sélection clignote.                                                                           | Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.                  | Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                             | Le récipient n'est pas adapté.                                                                   | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                             | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.                         | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                             | PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible. | N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.                                              | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.                                                                               | Le branchement électrique est incorrect.                                                         | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle IKE96654FB  
Type 61 E6A 04 AA  
Induction 11.0 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N, 50 - 60 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
11.0 kW  
 

### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre des récipients de cuisine [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------------------|
| Avant gauche    | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |
| Arrière gauche  | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |
| Avant centrale  | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |
| Arrière central | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |
| Avant droite    | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |
| Arrière droite  | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                               |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits\*

|                                                      |                         |                        |
|------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Identification du modèle                             | IKE96654FB              |                        |
| Type de table de cuisson                             | Plan de cuisson intégré |                        |
| Nombre de surfaces de cuisson                        | 3                       |                        |
| Technologie de chauffage                             | Induction               |                        |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Gauche                  | L 37,9 cm<br>l 22,0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Centre                  | L 37,9 cm<br>l 22,0 cm |

|                                                                       |        |                        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson                  | Droite | L 37,9 cm<br>l 22,0 cm |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 186,8 Wh / kg          |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Centre | 186,8 Wh / kg          |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Droite | 186,8 Wh / kg          |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |        | 186,8 Wh / kg          |

\* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

## 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

### **F** FRANCE ONLY



## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....         | 163 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....          | 165 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                | 167 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                   | 168 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT.....                 | 169 |
| 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 175 |
| 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 178 |
| 8. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 178 |
| 9. MŰSZAKI ADATOK.....                 | 180 |
| 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....            | 181 |
| 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....   | 182 |

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.

- A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ez a készülék kizárólag háztartási (belső) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne helyezzen alufóliát a készülékre.

- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

## 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

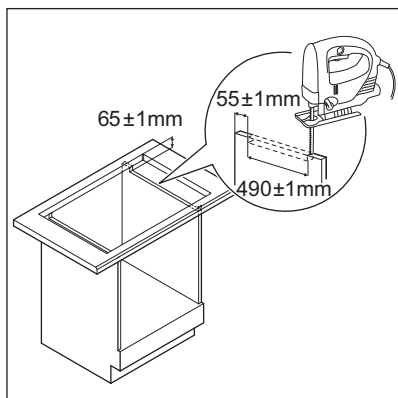
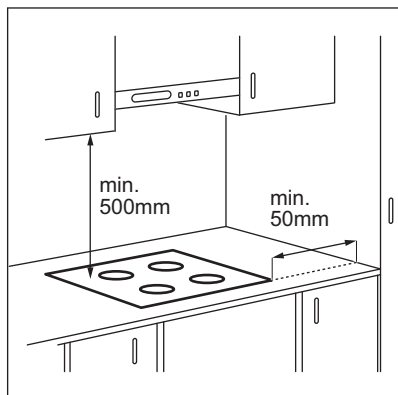
## 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.

- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

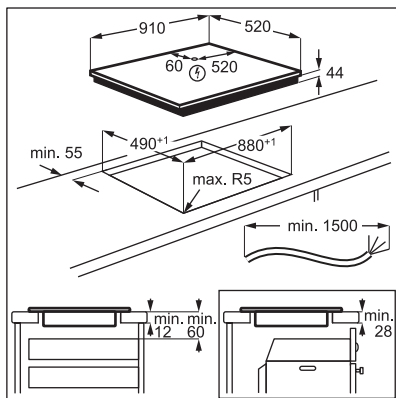
## 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben

felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.



Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



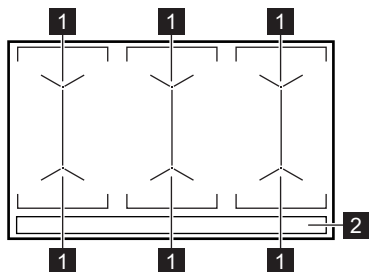
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



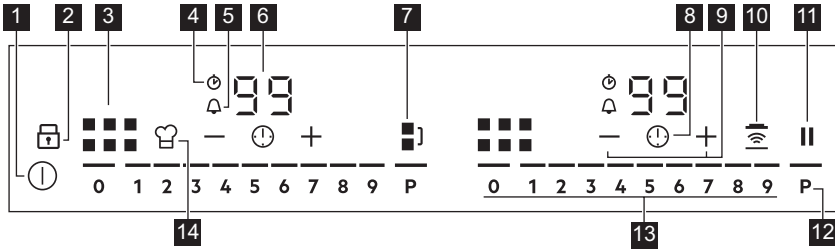
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőfelület
- 2 Kezelőpanel

## 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

| Érzékelőmező | Megjegyzés                                                                |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1            | A főzőlap be- és kikapcsolása.                                            |
| 2            | A Funkciózár vagy Gyermekbiztonsági eszköz funkció be- és kikapcsolása.   |
| 3            | Az aktív főzőzóna megjelenítése.                                          |
| 4            | CountUp Timer visszajelző.                                                |
| 5            | Visszaszámláló időzítő visszajelző.                                       |
| 6 -          | Időzítő kijelzése: 00 - 99 perc.                                          |
| 7            | A Bridge funkció be- és kikapcsolása, továbbá váltás az üzemmódok között. |
| 8            | A Időzítő funkciók kiválasztása.                                          |
| 9 + / -      | Az idő növelése vagy csökkentése.                                         |
| 10           | A Hob*Hood funkció be- és kikapcsolása.                                   |
| 11           | A Szünet funkció be- és kikapcsolása.                                     |
| 12 P         | A PowerBoost funkció bekapcsolása.                                        |
| 13 -         | Hőfok beállítása: 0 - 9.                                                  |
| 14           | A PowerSlide funkció be- és kikapcsolása.                                 |

## 5. NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolása után, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után.

## 5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- 50 másodpercen belül nem helyez rá egy főzőedényt,
- a főzőedény ráhelyezését követő 50 másodpercen belül nem állítja be a főzési fokozatot,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Ha hangjelzést hall, a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

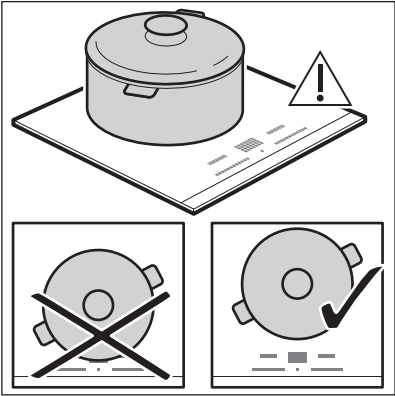
| Hőfokbeállítás | Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol |
|----------------|----------------------------------------------|
| 1 - 2          | 6 óra                                        |
| 3 - 4          | 5 óra                                        |
| 5              | 4 óra                                        |
| 6 - 9          | 1,5 óra                                      |

## 5.3 A főzőzónák használata



### VIGYÁZAT!

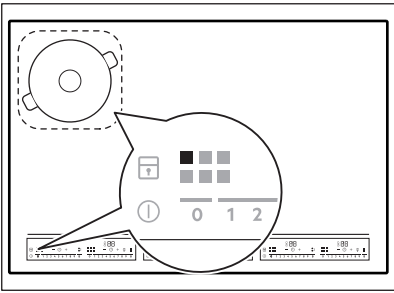
Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.



A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

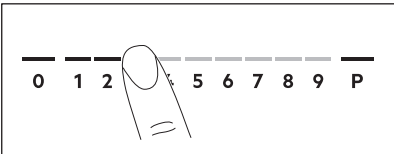
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Ha a főzőedényt a megfelelő területre helyezi, a főzőlap felismeri azt, és a kapcsolódó kezelősáv világítani kezd. A kezelősáv fölött megjelenik egy piros főzőzóna jelző, mely az edény helyzetét jelöli.



A kezelősávon megjelenő minden négyzet egy főzőzónának felel meg az indukciós felületen. A zónajelzők az mutatják, hogy a megfelelő kezelősáv melyik főzőzónát vezérli.

## 5.4 Hőfokbeállítás



1. Nyomja meg a megfelelő hőfokbeállítást a kezelőszávon. Az ujját húzhatja is a kezelőszávon az adott főzőzóna hőfokbeállításának elvégzéséhez vagy annak módosításához.
2. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

Miután egy edényt a főzőzónára helyezett, és beállította a hőfokot, az 2 percig érvényben marad, miután leveszi az edényt. A kezelőszáv és a főzőzóna visszajelzője 2 percig villog. Ha ezen az időtartamon belül újból ráhelyez egy edényt a főzőzónára, a hőfokbeállítás aktiválódik. Ellenkező esetben a főzőzóna kikapcsol.

## 5.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

Érintse meg a **P** gombot a funkció bekapcsolásához a főzőzónánál.

A szimbólum pirosra változik.

A funkció automatikusan kikapcsol.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 5.6 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



### FIGYELMEZTETÉS!

☐ / ☐ / ☐ - Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A ☐ / ☐ / ☐ visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzóna maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,

- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 5.7 Időzítő



### Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Először a hőfokbeállítást, majd a funkciót állítsa be.

1. Érintse meg a ☐ mezőt a funkció bekapcsolásához vagy az idő módosításához.

Az időzítő ☐☐ számjegyei, továbbá a + és — visszajelzők megjelennek a kijelzőn. A 🔔 színe pirosra, míg a ☐ színe fehérre változik.

Ha az időzítő nincs beállítva, minden visszajelző kialszik 4 másodperc múlva.

2. Érintse meg a + vagy — gombot az idő beállításához (00 - 99 perc).

3 másodperc múlva az óra automatikusan megkezdí a visszaszámlálást. A ☐, + és — visszajelzők kialszanak. A 🔔 piros színnel világít.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a ☐☐ villog. A jelzés leállításához érintse meg a ☐ gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a ☐ gombot. Világít a + és — visszajelző.

Használja a — vagy + gombot a ☐☐ érték beállításához. Másik lehetőségként állítsa a hőfokot 0 szintre. Ennek eredményeként hangjelzés hallható, és az időzítés törlődik.

### ☐ CountUp Timer

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

A funkció bekapcsolásához érintse meg kétszer a ☐ mezőt.

A visszajelző pirosra változik, és az időszámlálás önműködően megkezdődik.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. Amikor a visszajelzők világítani kezdenek, érintse meg a gombot.

## Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem üzemel.

A kezelőszáv bekapcsolásához helyezzen egy edényt a főzőzónára.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a gombot, amíg a pirosan nem világít.

2. Érintse meg a vagy gombot az idő beállításához.

A készülék 4 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót. A , és visszajelzők kiallszanak. A piros színnel világít.

Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. Érintse meg a gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a gombot. A és a visszajelző világít. Használja a vagy gombot a érték beállításához.



A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

## 5.8 Bridge

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek. Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

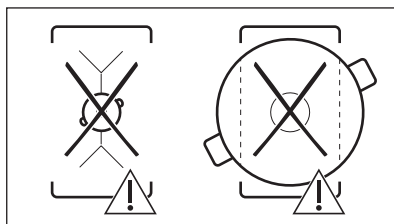
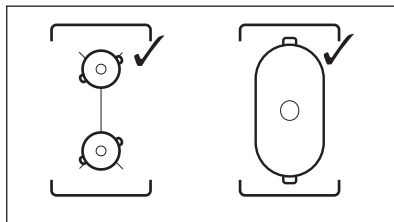
1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.

A fehérre változik.

2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

## 5.9 PowerSlide

A funkció segítségével a hőmérséklet a főzőedénynek az indukciós főzőfelület másik pontjára helyezésével módosítható.

A funkció az indukciós főzőfelületet három különböző hőfokbeállítási területre osztja fel. A főzőlap érzékeli a főzőedény helyzetét, és annak megfelelően beállítja a hőfokot.



Amikor a funkció működik, csak egy főzőedényt használjon. Ha módosítani kívánja a hőfokbeállítást, emelje fel a főzőedényt és helyezze egy másik főzőzónára. Ha a főzőedényt a felületen csúsztatja, karcolások és elszíneződés keletkezhet.

- A zónajelző a híd mindkét főzőzónáját kijelzi, még akkor is, ha csupán az egyik működik közülük.

- A hőfokbeállítás csak akkor módosítható manuálisan, ha a főzőzónák közül az egyik automatikusan bekapcsol.
- A hőfokbeállítás külön állítható mindegyik helyzetnél. Kikapcsolás után a főzőlap a funkció következő bekapcsolásakor emlékezni fog ezekre a hőfokbeállításokra, és alkalmazza azokat.
- Ha módosítani kívánja a hőfokbeállítást, emelje fel a főzőedényt és helyezze egy másik főzőzónára. Ha a főzőedényt a felületen csúsztatja, karcolások és elszíneződés keletkezhet.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

A szimbólum piros színre vált, és kezelőszáv az alapértelmezett hőfokbeállítást jeleníti meg. Az összes főzőzóna ezután 9 percig működni fog.

9 perc elteltével hangjelzés hallható, és az üres főzőzónákat a készülék kikapcsolja.

Érintse meg a gombot ezen funkció folytatásához. A főzőedényt elmozdíthatja vagy új helyzetbe állíthatja. A hőfokbeállítás kézi módosításához érintse meg a kezelőszávot, majd válassza ki a megfelelő szintet.

- Az alapértelmezett hőfokbeállítás csak akkor módosítható, ha a funkció be van kapcsolva.
- Az alapértelmezett hőfokbeállítás külön állítható mindegyik helyzetnél. Kikapcsolás után a főzőlap a funkció következő bekapcsolásakor emlékezni fog ezekre a beállításokra, és alkalmazza azokat.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot. A szimbólum fehérre vált.

## 5.10 Szünet

Amíg ez a funkció aktív, a ① és || szimbólum használható.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

Nyomja meg a || gombot a funkció bekapcsolásához. A szimbólum színe pirosra változik. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

**A funkció kikapcsolása:** nyomja meg a || gombot. A szimbólum színe fehérre változik. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 5.11 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

A szimbólum pirosra vált és villogni kezd.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a .

A szimbólum fehérre vált.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 5.12 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

Először kapcsolja be a főzőlapot, de ne végezzen hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához addig tartsa megérintve a gombot, míg pirosan nem kezd el világítani.

A kezelőszávok eltűnnek. Kapcsolja ki a főzőlapot.



Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

**A funkció kikapcsolása egyetlen főzési**

**műveletre:** Indítsa el a főzőlapot a ①

gombbal. A kijelzés megjelenik. Tartsa megérintve a gombot, amíg fehérén nem világít. A kezelőszávok megjelennek. A hőfokot 50 másodpercen belül állítsa be. A főzőlap használatra kész. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.

**A funkció állandó kikapcsolása:** Kapcsolja be a főzőlapot, de ne változtassa a

hőfokbeállítást. Addig tartsa megérintve a gombot, míg fehérén nem kezd el világítani. A kezelőszávok megjelennek. Kapcsolja ki a főzőlapot.

### 5.13 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Először kapcsolja ki a főzőlapot.

1. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig a funkció bekapcsolásához.  
A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
2. Érintse meg a ② gombot 3 másodpercig.  
A ② vagy ③ visszajelző világít.
3. Érintse meg az Időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:
  - ② - a hangjelzések kikapcsolnak
  - ③ - a hangjelzések bekapcsolnak
4. Várjon, amíg a főzőlap automatikusan kikapcsol, és a beállítás tárolódik.

Amikor a funkció beállítása ②, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a ① gombot
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

### 5.14 ④ Hob<sup>2</sup>Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

#### A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

### A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 - H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

### Automatikus üzemmódok

|                  | Auto-<br>mati-<br>kus vi-<br>lágítás | Főzés <sup>1)</sup>             | Sütés <sup>2)</sup>             |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| H0 üzemmód       | Ki                                   | Ki                              | Ki                              |
| H1 üzemmód       | Be                                   | Ki                              | Ki                              |
| H2 <sup>3)</sup> | Be                                   | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség |
| H3 üzemmód       | Be                                   | Ki                              | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség |
| H4 üzemmód       | Be                                   | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség |
| H5 üzemmód       | Be                                   | 1. ventilá-<br>torsebes-<br>ség | 2. ventilá-<br>torsebes-<br>ség |
| H6 üzemmód       | Be                                   | 2. ventilá-<br>torsebes-<br>ség | 3. ventilá-<br>torsebes-<br>ség |

1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Üzemmód Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

### Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a ② gombot 3 másodpercig.

4. Érintse meg a  gombot néhányszor, míg a H meg nem jelenik.
5. Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.
- Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

 Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneléről szeretné működtetni.

## A ventilátorsebesség kézi beállítása

A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.

Érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben.

Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a ventilátorsebesség kézi beállítása.

A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.

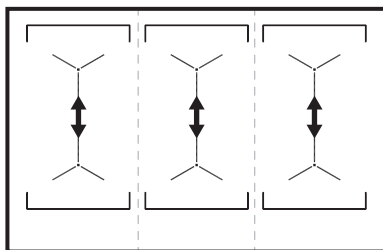
 A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

## 5.15 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőpanel a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.
- A funkció bekapcsolása az edények méretétől és számától függ.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

#### Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 6.2 Működés közben hallható hangok

### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

## 6.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálós időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## 6.4 Példák a főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz:    | Idő (perc)      | Tipp                        |
|----------------|------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| 1              | Főtt ételek melegen tartása. | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre. |

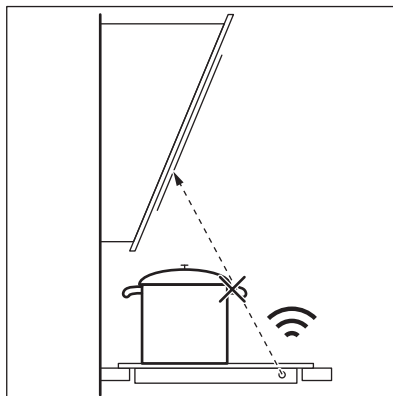
| Hőfokbeállítás | Használja az alábbiakhoz:                                                                                             | Idő (perc)      | Tippek                                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2          | Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.                                                       | 5 - 25          | Időnként keverje meg.                                                                                             |
| 1 - 2          | Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.                                                                          | 10 - 40         | Fedővel lefedve készítse.                                                                                         |
| 2 - 3          | Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.                                                            | 25 - 50         | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4          | Zöldség, hal, hús gőzölése.                                                                                           | 20 - 45         | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.                                                                        |
| 4 - 5          | Burgonya gőzölése.                                                                                                    | 20 - 60         | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.                                                                      |
| 4 - 5          | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.                                                                     | 60 - 150        | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.                                                                       |
| 6 - 7          | Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. | szükség szerint | Féldőben fordítsa meg.                                                                                            |
| 7 - 8          | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.                                                               | 5 - 15          | Féldőben fordítsa meg.                                                                                            |
| 9              | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.                  |                 |                                                                                                                   |
| <b>P</b>       | Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.                                                                |                 |                                                                                                                   |

## 6.5 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

**A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.**





Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob<sup>2</sup>Hood funkció be van kapcsolva.

### Páraelszívók a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen

funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma                                           | Lehetséges ok                                                                                | Megoldás                                                                               |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |

| Probléma                                                                                                        | Lehetséges ok                                                                                                    | Megoldás                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | Leolvadt a biztosíték.                                                                                           | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
|                                                                                                                 | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.                                                                | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.                                                                                              |
|                                                                                                                 | A Szünet funkció működik.                                                                                        | Lásd a „Napi használat” című részt.                                                                                               |
|                                                                                                                 | Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.                                                                      | Tisztítsa meg a kezelőpanelt.                                                                                                     |
| A maximális hőfok nem állítható be a főzőzónák egyikére.                                                        | A többi zóna a lehetséges maximális energiamennyiséget igényli.<br>A főzőlap normálisan működik.                 | Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál. Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.              |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.<br>Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.                 | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.                                                                            | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.                                                                                     |
| A főzőlap kikapcsol.                                                                                            | Letakarta a ① érzékelőmezőt.                                                                                     | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.                                                                                      |
| Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.                                                                   | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.                                       |
| A Hob®Hood funkció nem működik.                                                                                 | Letakarta a kezelőpanelt.                                                                                        | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.                                                                                          |
|                                                                                                                 | Nagyon magas főzőedényt használ, mely árnyékolja a jelet.                                                        | Használjon alacsonyabb főzőedényt, válasszon egy másik főzőzónát vagy vezérelje manuálisan a páraelszívót.                        |
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.                                                | A hangjelzések ki vannak kapcsolva.                                                                              | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.                                                                |
|  visszajelző világítani kezd. | A Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik.                                                      | Lásd a „Napi használat” című részt.                                                                                               |
| A kezelőszáv villog.                                                                                            | Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve, vagy a főzőzónát az edény nem fedi le teljesen.                           | A főzőedényt úgy helyezze a főzőzónára, hogy teljesen lefedje azt.                                                                |
|                                                                                                                 | A főzőedény nem megfelelő típusú.                                                                                | Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.                               |
|                                                                                                                 | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.                                                                | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.                                                         |
|                                                                                                                 | A PowerSlide funkció működik. Két edény van a rugalmas indukciós főzőfelületen.                                  | Csak egy edényt használjon. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt.                                               |

| Probléma                        | Lehetséges ok                               | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E és egy szám jelenik meg.      | Hiba lépett fel a főzőlapban.               | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.<br><br>Amennyiben a E jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.                                                                                                                                                             |

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a

készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

# 9. MŰSZAKI ADATOK

## 9.1 Adattábla

Modell: IKE96654FB  
Típus: 61 E6A 04 AA  
Indukció 11.0 kW  
Sorozatszám .....  
AEG

Termékszám (PNC) 949 597 619 00  
400 V, 3 N, 50 - 60 Hz  
Készült: Németország  
11.0 kW



## 9.2 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna      | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---------------|------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Bal első      | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Bal hátsó     | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Középső első  | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Középső hátsó | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Jobb első     | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |
| Jobb hátsó    | 2300                                                 | 3200           | 10                                    | 125 - 210               |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető\*

|                                                      |                   |                           |
|------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Modellazonosító                                      | IKE96654FB        |                           |
| Főzőlap típusa                                       | Beépített főzőlap |                           |
| Főzőfelületek száma                                  | 3                 |                           |
| Fűtési technológia                                   | Indukció          |                           |
| A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)          | Bal oldali        | H: 37,9 cm<br>Sz: 22,0 cm |
| A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)          | Középső           | H: 37,9 cm<br>Sz: 22,0 cm |
| A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz)          | Jobb oldali       | H: 37,9 cm<br>Sz: 22,0 cm |
| Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking) | Bal oldali        | 186,8 Wh/kg               |
| Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking) | Középső           | 186,8 Wh/kg               |
| Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking) | Jobb oldali       | 186,8 Wh/kg               |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)         | 186,8 Wh/kg       |                           |

\* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 szabvány szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### 10.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## 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:**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās 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.....             | 183 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 185 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 187 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 189 |
| 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....      | 190 |
| 6. PADOMI UN IETEIKUMI.....              | 196 |
| 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....               | 198 |
| 8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....                | 198 |
| 9. TEHNISKIE DATI.....                   | 200 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 201 |
| 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 202 |

## 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. Glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## **1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība**

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## **1.2 Vispārīgā drošība**

- 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 NEMĒĢINIET dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiēt liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiēt 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.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt,

tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.

- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstāriet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektrikim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- 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 elektrīķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētajiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi 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.

- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstādiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekļāvusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

### **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 rezervēs lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

### **2.6 Utilizācija**



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības 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 Iebūvējamās plītis

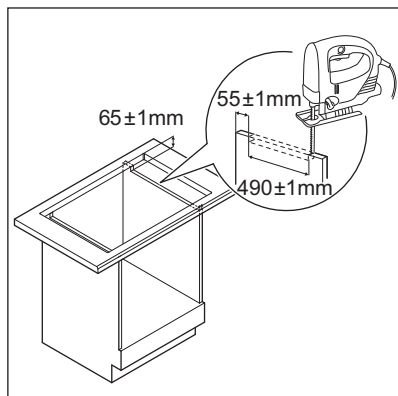
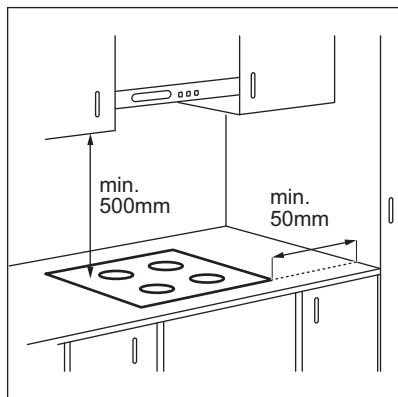
Lietojiet iebūvējamās plīti tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

## 3.3 Strāvas padeves kabelis

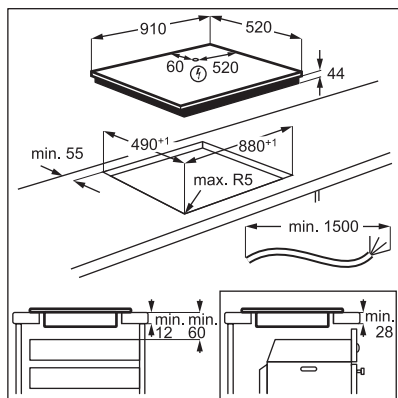
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

## 3.4 Montāža

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



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



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



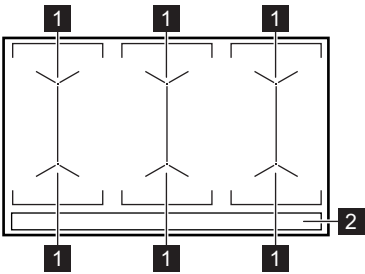
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



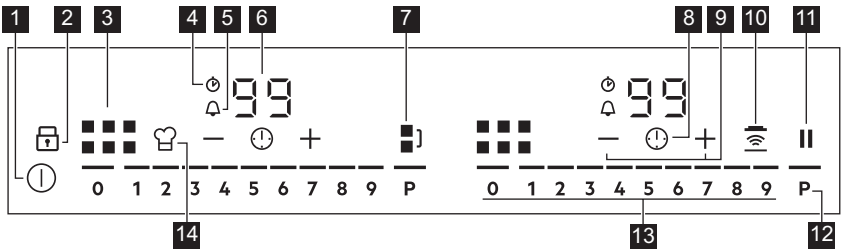
# 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas virsma
- 2 Vadības panelis

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

| Sensora lauks | Komentāri                                                       |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 ①           | Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.                  |
| 2 ②           | Bloķētājs vai Bērnu drošības sistēma ieslēgšana un izslēgšana.  |
| 3 ③           | Aktīvās zonas rādīšana.                                         |
| 4 ④           | Indikators CountUp Timer                                        |
| 5 ⑤           | Indikators Laika atskaites taimeris                             |
| 6 ⑥           | Taimera displejs: 00–99 minūtes.                                |
| 7 ⑦           | Bridge ieslēgšana un izslēgšana un pārslēgšanās starp režīmiem. |
| 8 ⑧           | Taimeris funkciju atlase.                                       |

| Sensora lauks |                                                                                   | Komentāri                            |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 9             | + / -                                                                             | Laika pagarināšana un saīsināšana.   |
| 10            |  | Hob*Hood ieslēgšana un izslēgšana.   |
| 11            |                                                                                   | Pauze ieslēgšana un izslēgšana.      |
| 12            | P                                                                                 | PowerBoost ieslēgšana.               |
| 13            | -                                                                                 | Karsēšanas pakāpes iestatīšana. 0–9. |
| 14            |  | PowerSlide ieslēgšana un izslēgšana. |

## 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarities pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

Pēc plīts ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc plīts izslēgšanas tas nodziest.

### 5.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības panela ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieļi). Plīts virsma deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijušies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

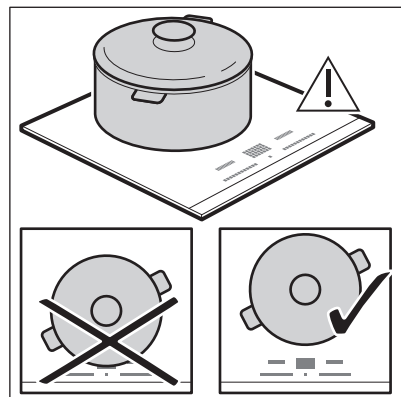
| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 2             | 6 stundām                  |
| 3 - 4             | 5 stundām                  |
| 5                 | 4 stundām                  |
| 6 - 9             | 1,5 stundām                |

### 5.3 Gatavošanas zonas lietošana



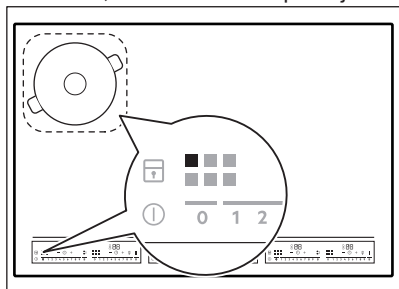
#### UZMANĪBU!

Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela. Pastāv elektronisko daļu bojājumu risks.



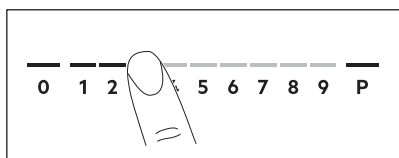
Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā.

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Kad novietojat ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā, plīts virsma to atpazīst un iedegas atbilstošā vadības josla. Virs vadības joslas iedegas sarkanais gatavošanas zonas indikators, norādot uz katla pozīciju.



Katrs vadības paneļa laukums pārstāv vienu gatavošanas zonu uz indukcijas gatavošanas virsmas. Zonu indikatori norāda, kuru gatavošanas zonu kontrolē attiecīgā vadības josla.

## 5.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Jūs varat arī virzīt pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu.
2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Kad jūs novietojat katliņu uz gatavošanas zonas un iestatāt karsēšanas pakāpi, tā nemainās 2 minūtes pēc katliņa noņemšanas. Vadības joslas un gatavošanas zonas indikators mirgo 2 minūtes. Ja jūs šajā laikā novietojat katliņu uz gatavošanas zonas vēlreiz, karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas. Pretējā gadījumā gatavošanas zona izslēdzas.

## 5.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz īsu laiku.

Pieskarieties pie **P**, lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai.

Simbols paliek sarkans.

Funkcija izslēdzas automātiski.



Lai aplūkotu maksimālās ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

## 5.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



### BRĪDINĀJUMS!

≡ / = / - Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

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

Indikatori ≡ / = / - ir iedegti, kamēr 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.

## 5.7 Taimeris

### Laika atskaite taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi un tad funkciju.

1. Pieskarieties pie , lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku.

Displejā iedegas taimera cipari  un indikatori  un .  iedegas sarkanā krāsā un  iedegas baltā krāsā. Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori pazūd pēc 4 sekundēm.

2. pieskarieties pie  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes).

Pēc 3 sekundēm taimeris sāk laika atskaiti automātiski. Indikatori , , un  izdziest.

 paliek sarkanā krāsā.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot  Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties .

Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu  displejā. Alternatīvi iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Atskan skaņas signāls, un taimeris ir atcelts.

### CountUp Timer

Jūs varat izmantot šo funkciju, lai pārraudzītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai izslēgtu funkciju, divas reizes pieskarieties pie .

Indikators  kļūst sarkans un taimeris automātiski sāk skaitīt laiku.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Kad iedegas indikatori, pieskarieties pie .

### Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un bez neviena gatavošanas zonas nedarbojas.

Lai ieraudzītu vadības paneli, novietojiet katlu uz gatavošanas zonas.

1. Pieskarieties pie , līdz indikators  paliek sarkans, lai aktivizētu funkciju.
2. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie  vai .

Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm. Indikatori ,  un  izdziest.

 paliek sarkanā krāsā.

Kad funkcija ir iestatīta, katlu var noņemt.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot  Pieskarieties pie , lai izslēgtu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties .

Iedegas indikatori  un . Lietojiet  vai , lai iestatītu  displejā.

 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 5.8 Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena. Funkciju var izmantot ar lielākiem ēdiena gatavošanas traukiem.

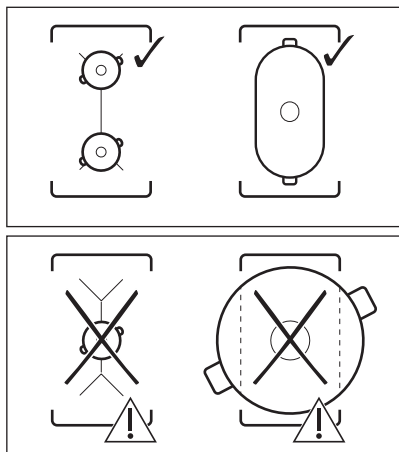
1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.

 paliek balts.

2. Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

3. Iestatiet sildīšanas pakāpi.

Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam.



Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

## 5.9 PowerSlide

Šī funkcija ļauj jums noregulēt temperatūru, pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus citā pozīcijā uz indukcijas gatavošanas zonas.

Funkcija sadala indukcijas gatavošanas zonu trijās zonās ar dažādām sildīšanas pakāpēm. Plīts virsma nosaka ēdiena gatavošanas trauku pozīciju un pielāgo sildīšanas pakāpi atbilstoši šai pozīcijai.



izmantojot šo funkciju, lietojiet tikai vienu katlu. Ja vēlaties mainīt sildīšanas pakāpi, pārceliet ēdiena gatavošanas trauku uz citu zonu. Bīdīt ēdiena gatavošanas traukus, virsmu var saskrāpēt un tā var mainīt krāsu.

- Zonas indikators rāda abas tilta zonas, pat tad, ja izmanto tikai vienu no zonām.
- Sildīšanas pakāpi var regulēt manuāli tikai tad, ja vismaz viena no zonām ir aktivizēta automātiski.
- Sildīšanas pakāpi var mainīt katrai pozīcijai atsevišķi. Kad deaktivizējat plīts virsmu, tā iegaumē jūsu sildīšanas pakāpes un izmanto tās nākamreiz, kad aktivizēsiet šo funkciju.

- Ja vēlaties mainīt sildīšanas pakāpi, pārceliet ēdiena gatavošanas trauku uz citu zonu. Bīdīt ēdiena gatavošanas traukus, virsmu var saskrāpēt un tā var mainīt krāsu.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Simbols kļūst sarkans, un vadības josla rāda noklusējuma sildīšanas pakāpi. Visas gatavošanas zonas darbojas 9 minūtes. Pēc 9 minūtēm atskan skaņas signāls, un tukšās gatavošanas zonas tiek izslēgtas.

Pieskarieties pie , lai atsāktu funkcijas darbību. Katliņu var pārvietot vai novietot jaunā pozīcijā.

Lai manuāli mainītu noklusējuma sildīšanas pakāpi, pieskarieties pie vadības joslas un izvēlieties atbilstošo līmeni.

- Noklusējuma sildīšanas pakāpi var mainīt tikai tad, ja funkcijas ir aktīva.
- Noklusējuma sildīšanas pakāpi var mainīt katrai pozīcijai atsevišķi. Kad deaktivizējat plīts virsmu, tā iegaumē jūsu iestatījumus un izmanto tos nākamreiz, kad aktivizēsiet šo funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Simbols paliek balts.

## 5.10 Pauze

Šīs funkcijas darbības laikā var izmantot simbolus  un .

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Nospiediet , lai aktivizētu funkciju, piespiediet taustiņu. Simbols iedegas sarkanā krāsā. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

**Lai izslēgtu funkciju**, nospiediet . Simbols iedegas baltā krāsā. Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

## 5.11 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Simbols kļūst sarkans un mirgo.

Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu . Simbols paliek balts.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 5.12 Bērna drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Aktivizējiet plīts virsmu vispirms un neiestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tā paliek sarkana. Vadības joslas pazūd. Izslēdziet plīti.

 Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva.

**Lai deaktivizētu funkciju tikai vienai gatavošanas reizei:** Aktivizējiet plīts virsmu ar  iedegas. Pieskarieties pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Iestatiet sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā. Plīti var darbināt. Kad plīts virsma tiek izslēgta ar , funkcija joprojām ir aktīva.

**Lai pastāvīgi deaktivizētu funkciju:** ieslēdziet plīts virsmu un neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , līdz tas paliek balts. Parādās vadības joslas. Izslēdziet plīti.

## 5.13 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Vispirms izslēdziet plīts virsmu.

1. Pieskarieties pie  3 sekundes, lai aktivizētu funkciju. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
2. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.
3. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:
  -  - skaņas ir izslēgtas
  -  - skaņas ir ieslēgtas
4. Nogaidiet, līdz plīts virsma automātiski izslēdzas, lai apstiprinātu savu izvēli.

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

- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaīžas
- Laika atskaides taimeris nolaīžas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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 virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē katru reizi, kad jūs darbināt plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

### 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.

### Automātiskie režīmi

| Auto-<br>māti-<br>skaī<br>vie-<br>glais<br>režīms | Vārīša-<br>na <sup>1)</sup> | Cepša-<br>na <sup>2)</sup> |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Režīms H0                                         | Izslēgts                    | Izslēgts                   |
|                                                   | Izslēgts                    | Izslēgts                   |

|                         | Auto-<br>māti-<br>skaiss<br>vie-<br>glais<br>režims | Vārīša-<br>na <sup>1)</sup> | Cepša-<br>na <sup>2)</sup> |
|-------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Režims H1               | ieslēgts                                            | izslēgts                    | izslēgts                   |
| Režims H2 <sup>3)</sup> | ieslēgts                                            | 1. ventilato-<br>ra ātrums  | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| Režims H3               | ieslēgts                                            | izslēgts                    | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| Režims H4               | ieslēgts                                            | 1. ventilato-<br>ra ātrums  | 1. ventilato-<br>ra ātrums |
| Režims H5               | ieslēgts                                            | 1. ventilato-<br>ra ātrums  | 2. ventilato-<br>ra ātrums |
| Režims H6               | ieslēgts                                            | 2. ventilato-<br>ra ātrums  | 3. ventilato-<br>ra ātrums |

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

2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

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

## Automātiskā režīma mainīšana

1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Pieskarieties  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarieties  3 sekundes.
4. Vairākas reizes piespiediet pie , līdz iedegas H.
5. Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos 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.



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

## Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.

Pieskarieties , kad plīts virsma ir aktīva. 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 atkal ieslēgtu ventilatora 1. ātrumu, pieskarieties .



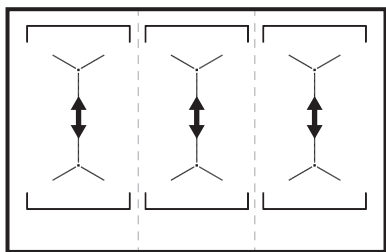
Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbību, deaktivizējiet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to.

## 5.15 Jaudas pārvaldība

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

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības panelis rāda maksimālos iespējamos karsēšanas iestatījumus.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Funkcijas aktivizācija ir atkarīga no gatavošanas trauku izmēra un to skaita.

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



## 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 biezākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet 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 plītai, ja:

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- 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;
- sūkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

### 6.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

### 6.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas

pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

| Karsēšanas iestatījums | Izmantojiet, lai:                                                                                                           | Laiks (min.)        | Padomi                                                                                                                  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | Ēdiena uzturēšana siltumā.                                                                                                  | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.                                                                                     |
| 1 - 2                  | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.                                                                     | 5 - 25              | Periodiski apmaisiet.                                                                                                   |
| 1 - 2                  | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.                                                                                 | 10 - 40             | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.                                                                                      |
| 2 - 3                  | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.                                                | 25 - 50             | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 3 - 4                  | Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana.                                                                                           | 20 - 45             | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.                                                                                |
| 4 - 5                  | Kartupeļu tvaicēšana.                                                                                                       | 20 - 60             | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.                                                                  |
| 4 - 5                  | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.                                                                      | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.                                                                                    |
| 6 - 7                  | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet gatavošanas laika vidū.                                                                                      |
| 7 - 8                  | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.                                                              | 5 - 15              | Apgrieziet gatavošanas laika vidū.                                                                                      |
| 9                      | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.                       |                     |                                                                                                                         |
| P                      | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.                                                                    |                     |                                                                                                                         |

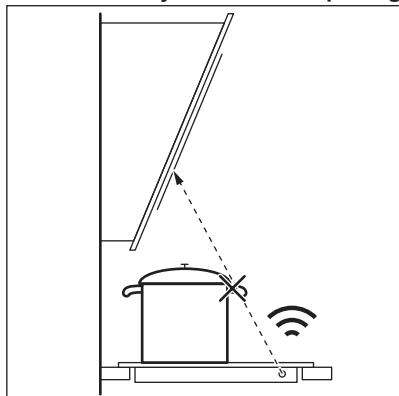
### 6.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

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 Hob<sup>2</sup>Hood.

#### **Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood**

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

ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **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 elektriķi. |
|                                                                                                                      | Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.                                                                         | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.                                                                                        |
|                                                                                                                      | Darbojas Pauze.                                                                                                                  | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                                                              |
|                                                                                                                      | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.                                                                                     | Notīriet vadības paneli.                                                                                                          |
| Neizdodas iestāīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.                                            | Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu.<br>Plīts virsma darbojas pareizi.                                                 | Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".               |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.                                                                   | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.                                                                              |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta.                                                                                      | Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.                                                                                |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikators.                                                                               | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.                                                            | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                           |
| Nedarbojas Hob²Hood.                                                                                                 | 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.                                       |
| 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".                                                                                              |
| Mirgo vadības josla.                                                                                                 | Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.                           | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.                                     |
|                                                                                                                      | 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".                                        |

| Problēma                                                                                               | Iespējamais cēlonis                                                                        | Risinājums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | Darbojas PowerSlide. Uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas ir novietoti divi katli. | Izmantojiet tikai vienu katlu. Skatiet daļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Iedegas  un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda.                                                              | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.<br>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. 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 plāksnītē

Modelis IKE96654FB:  
Veids 61 E6A 04 AA  
Indukcija 11.0 kW  
Sēr. Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 597 619 00  
400 V 3 N 50 – 60 Hz  
Ražots: Vācija  
11.0 kW  


### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona   | Nominālā jauda (maksimālā karšēšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|--------------------|--------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kreisā priekšā     | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |
| Kreisā aizmugurē   | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |
| Vidū priekšā       | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |
| Aizmugurējā vidējā | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |
| Labā priekšā       | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |
| Labā aizmugurē     | 2300                                             | 3200           | 10                                           | 125 - 210                               |

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                                           |             | IKE96654FB             |
| Plīts virsmas veids                                             |             | Iebūvētā plīts virsma  |
| Gatavošanas virsmu skaits                                       |             | 3                      |
| Karsēšanas tehnoloģija                                          |             | Indukcija              |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)                   | Kreisā puse | G 37,9 cm<br>P 22,0 cm |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)                   | Vidus       | G 37,9 cm<br>P 22,0 cm |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)                   | Labā puse   | G 37,9 cm<br>P 22,0 cm |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking) | Kreisā puse | 186,8 Wh/kg            |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking) | Vidus       | 186,8 Wh/kg            |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking) | Labā puse   | 186,8 Wh/kg            |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)                      |             | 186,8 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](http://www.aeg.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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.....     | 203 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....    | 205 |
| 3. ĮRENGIMAS.....              | 208 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....      | 209 |
| 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....   | 210 |
| 6. PATARIMAI.....              | 215 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....   | 218 |
| 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....      | 218 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS.....    | 220 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 220 |
| 11. APLINKOS APSAUGA.....      | 221 |

## 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.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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**

- 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.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- 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.

- Neįrengkite 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.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.

- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiū būdu neįrengkite prietaiso šalia durų ir po langų. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisą įrengtas virš stalčiaus:
  - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
  - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

## 2.2 Elektrinis jungimas



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros varinius 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 mažinantį 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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo 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



### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.

- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.



### **ISPĖJIMAS!**

Galio ir sprogo 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 sprogo pavojų.
- 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.



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvų arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal

paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.

## **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 Išmetimas**



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite 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

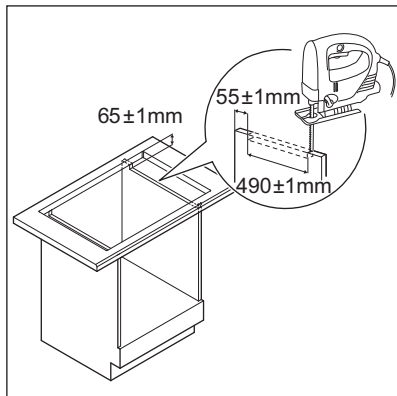
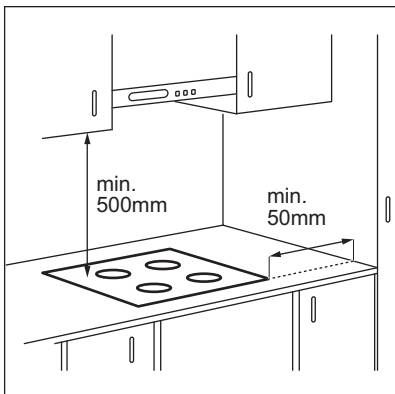
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

#### 3.3 Sujungimo kabelis

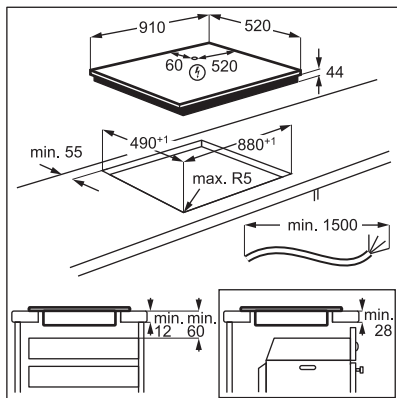
- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

#### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirinkite gartraukio įrengimo instrukcijose 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.



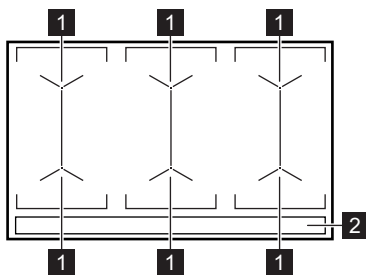
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



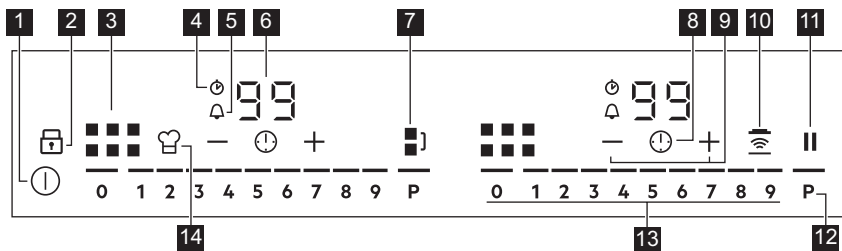
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2** Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

| Jutiklio laukas | Pastaba                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> ①      | Ijungti ir išjungti kaitlentę.                                |
| <b>2</b> ②      | Ijungti ir išjungti Užraktas arba Apsaugos nuo vaikų įtaisas. |
| <b>3</b> ③      | Aktyviai kaitvietai parodyti.                                 |
| <b>4</b> ④      | CountUp Timer indikatorius.                                   |
| <b>5</b> ⑤      | Laikmatis indikatorius.                                       |
| <b>6</b> -      | Laikmačio ekranas: 00–99 min.                                 |
| <b>7</b> ⑦      | Ijungti ir išjungti Bridge ir pakeisti režimą.                |
| <b>8</b> ⑧      | Laikmatis funkcijoms pasirinkti.                              |

## Jutiklio laukas Pastaba

|    |                                                                                   |                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 9  | + / -                                                                             | Padidinti arba sumažinti laiką. |
| 10 |  | Ijungti ir išjungti Hob²Hood.   |
| 11 |                                                                                   | Ijungti ir išjungti Pauzė.      |
| 12 | P                                                                                 | Ijungti PowerBoost.             |
| 13 | -                                                                                 | Nustatyti kaitinimo lygį: 0–9.  |
| 14 |  | Ijungti ir išjungti PowerSlide. |

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

Valdymo skydelis įsijungia, kai įjungiate kaitlentę, ir išsijungia, kai ją išjungsiate.

### 5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

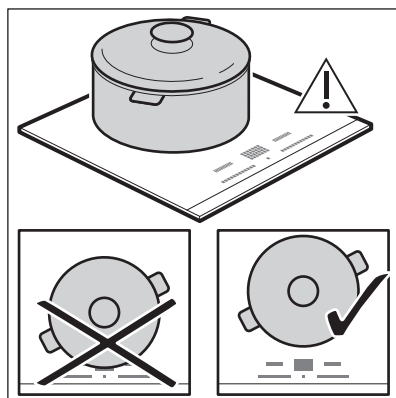
| Kaitinimo lygis | Kaitlentė išsijungia po |
|-----------------|-------------------------|
| 1–2             | 6 valandų               |
| 3–4             | 5 valandų               |
| 5               | 4 valandų               |
| 6–9             | 1,5 valandos            |

### 5.3 Kaitvietės naudojimas



#### DĖMESIO

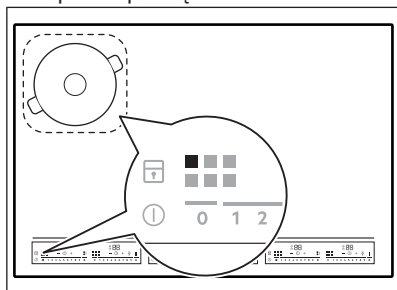
Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio. Galima sugadinti elektronines dalis.



Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.

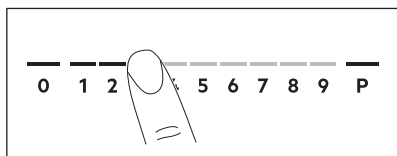
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai uždėdate prikaistuvį tinkamoje padėtyje, kaitlentė atpažįsta jį ir įsijungia atitinkama valdymo juosta. Virš valdymo juostos atsiranda raudonas kaitvietės indikatorius ir rodo puodo padėtį.



Kiekvienas kvadratas valdymo skydelyje reiškia vieną kaitvietę ant indukcinio maisto gaminimo paviršiaus. Kaitviečių indikatoriai rodo, kuri kaitvietė yra valdoma atitinkamoje valdymo juostoje.

## 5.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujimą karščio nustatymą. Karščio nustatymą galite pakeisti ir pasirinkti pirštu slinkdami išilgai valdymo juostos.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0. Kai uždėdate puodą ant kaitvietės ir nustatote kaitinimo lygį, jis lieka toks pats 2 minutes, kai nuimate puodą. Valdymo juosta ir kaitvietės indikatorius mirksi 2 minutes. Jeigu per šį laiką vėl ant kaitvietės uždėsite puodą, kaitinimo lygis vėl bus suaktyvintas. Kitu atveju kaitvietė išsijungs.

## 5.5 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukciniai kaitvietei; tai priklauso nuo

prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Palieskite **P**, kad įjungtumėte kaitvietės funkciją.

Simbolis tampa raudonas.

Funkcija automatiškai išsijungia.



Maksimalios trukmės vertes rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

## 5.6 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)



### ĮSPĖJIMAS!

≡ / = / - Kol indikatorius veikia, galite nusidenginti.

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.

## 5.7 Laikmatis

### ⌚ Laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Pirmiausiai nustatykite kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti laiką, palieskite ⌚.

Ekrane rodomi laikmačio skaitmenys 00 bei indikatoriai + ir - ⌚ šviečia raudona, o 0 - baltai.

Jeigu laikmatis nenustatytas, po 4 sekundžių visi indikatoriai išnyksta.

2. Palieskite **+** arba **—** laikui nustatyti (00–99 minutės).

Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai pradeda atgalinę atskaitą. Indikatoriai , **+** ir **—** išnyksta.  šviečia raudonai. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Užsidega indikatoriai **+** ir **—**. Naudokite **—** arba **+**, kad nustatytumėte  ekrane. Arba nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Girdėsis garso signalas, o laikmatis bus išjungtas.

## CountUp Timer

Jeigu norite sužinoti kaitvietės veikimo laiką, galite pasinaudoti šia funkcija.

Du kartus palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

Įsijungs raudonas indikatorius  ir laikmatis.

Funkcijai išjungti: palieskite . Kai įsijungs indikatoriai, palieskite **—**.

## Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietė neveikia.

Norėdami matyti valdymo skydelį, padėkite puodą ant kaitvietės.

1. Lieskite , kol indikatorius  taps raudonas, – funkcijai aktyvinti.
2. Palieskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte laiką.

Funkcija įsijungs automatiškai po 4 sekundžių. Indikatoriai , **+** ir **—** išnyksta.

 lieka raudonas.

Kai nustatote funkciją, galite nukelti puodą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Palieskite  signalui išjungti.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

Įsijiebia indikatoriai **+** ir **—**. Naudokite **—** arba **+**, kad nustatytumėte  ekrane.



Ši funkcija neturi poveikio jokios kaitvietės veikimui.

## 5.8 Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena. Šią funkciją galite naudoti dideliame prikaistuvii.

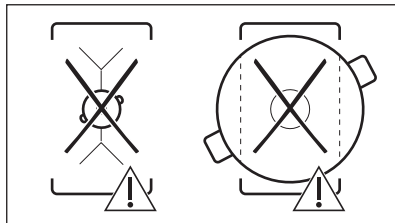
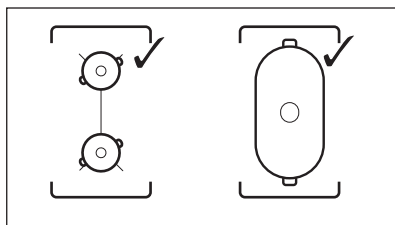
1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.

 tampa balta.

2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

3. Nustatykite kaitinimo lygį.

Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už pažymėtos srities.



Norėdami išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veikia atskirai.

## 5.9 PowerSlide

Ši funkcija leidžia Jums reguliuoti temperatūrą, patraukiant prikaistuvį į kitą padėtį ant indukcinės kaitvietės.

Ši funkcija padalija indukcinę kaitvietę į tris skirtingų kaitinimo lygių zonas. Kaitlentė

nustato prikaistuvio padėtį ir atitinkamai su padėtimi pakoreguoja kaitinimo lygį.



Suaktyvinę šią funkciją, naudokite tik vieną puodą. Jeigu norite pakeisti kaitinimo lygį, pakelkite prikaistuvį ir uždekite jį ant kitos kaitvietės. Traukdami prikaistuvį, galite subraižyti ir išblukinti paviršių.

- Kaitvietės indikatorius rodo abi sujungtas kaitvietes, netgi jei naudojama tik viena kaitvietė.
- Galite rankiniu būdu reguliuoti kaitinimo lygį, jeigu bet viena kaitvietė yra automatiškai įjungta.
- Galite atskirai pakeisti kiekvienos padėties kaitinimo lygius. Kai išjungsite kaitlentę, ji atsimins Jūsų nustatytus kaitinimo lygius ir panaudos juos, kai kitą kartą įjungsite šią funkciją.
- Jeigu norite pakeisti kaitinimo lygį, pakelkite prikaistuvį ir uždekite jį ant kitos kaitvietės. Traukdami prikaistuvį, galite subraižyti ir išblukinti paviršių.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Simbolis šviečia raudonai, o valdymo juostoje rodomas numatytasis kaitinimo lygis. Visos kaitvietės veikia 9 minutes.

Po 9 minučių girdimas garsinis signalas ir tuščios kaitvietės išjungiamos. Palieskite , kad vėl įjungtumėte šią funkciją. Galite perkelti puodą arba uždėti jį naujoje padėtyje. Norėdami rankiniu būdu pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį, palieskite valdymo juostą ir pasirinkite atitinkamą lygį.

- Galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį, jeigu tik funkcija veikia.
- Galite atskirai pakeisti kiekvienos padėties numatytuosius kaitinimo lygius. Kai išjungsite kaitlentę, ji atsimins jūsų nuostatas ir panaudos juos, kai kitą kartą įjungsite šią funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite . Simbolis tampa baltas.

## 5.10 Pauzė

Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius  ir .

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką .

Įsijungia raudonas simbolis. Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

**Jeigu norite išjungti funkciją** palieskite . Įsijungs baltas simbolis. Įsijungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

## 5.11 Užraktas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Simbolis tampa raudonas ir mirksi.

Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite . Simbolis tampa baltas.



Išjungus kaitlentę, išjungiamą ir ši funkcija.

## 5.12 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Pirmiausiai įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio.

Lieskite , kol taps raudona, kad įjungtumėte funkciją. Valdymo juosta išnyksta. Išjunkite kaitlentę.



Išjungus kaitlentę, funkcija vis dar aktyvi.

**Norėdami išjungti funkciją tik vienam**

**maisto gaminimui:** Įjunkite kaitlentę su .

 įsijungia. Lieskite , kol taps baltas. Rodomos valdymo juostos. Per 50 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį. Galite naudoti kaitlentę. Išjungus kaitlentę su , funkcija vis dar aktyvi.

**Norėdami visam laikui išjungti**

**funkciją:** įjunkite kaitlentę ir nenustatykite kaitinimo lygio. Lieskite , kol taps balta. Rodomos valdymo juostos. Išjunkite kaitlentę.

## 5.13 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Pirmiausiai išjunkite kaitlentę.

1. Lieskite ① 3 sekundes, kad įjungtumėte funkciją.  
Ekranas įsijungia ir išsijungia.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .  
 arba  rodoma.
3. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:
  -  – garso signalai išjungti
  -  – garso signalai įjungti
4. Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

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

- paliečiate ①
- Laikmatis išsijungia
- Laikmatis išsijungia
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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. Pradžioje kaitlentėje būna nustatyta H5 nuostata. Gartraukis reaguoja kiekvieną kartą, kai naudojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio

temperatūrą ir pareguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

### 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.

### Automatiniai režimai

|                          | Auto-<br>mati-<br>nis ap-<br>švieti-<br>mas | Virimas <sup>1)</sup>          | Kepi-<br>mas <sup>2)</sup>     |
|--------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Režimas H0               | Išjung-<br>tas                              | Išjungtas                      | Išjungtas                      |
| Režimas H1               | Ijungtas                                    | Išjungtas                      | Išjungtas                      |
| Režimas H2 <sup>3)</sup> | Ijungtas                                    | 1 ventiliato-<br>riaus greitis | 1 ventiliato-<br>riaus greitis |
| Režimas H3               | Ijungtas                                    | Išjungtas                      | 1 ventiliato-<br>riaus greitis |
| Režimas H4               | Ijungtas                                    | 1 ventiliato-<br>riaus greitis | 1 ventiliato-<br>riaus greitis |
| Režimas H5               | Ijungtas                                    | 1 ventiliato-<br>riaus greitis | 2 ventiliato-<br>riaus greitis |
| Režimas H6               | Ijungtas                                    | 2 ventiliato-<br>riaus greitis | 3 ventiliato-<br>riaus greitis |

<sup>1)</sup> Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

<sup>2)</sup> Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.

<sup>3)</sup> Šis režimas suaktyvina ventilatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.

### Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite ①.  
Ekranas įsijungia ir išsijungia.
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

4. Kelis kartus palieskite , kol užsidegs .
5. Norėdami pasirinkti automatinę režimą, palieskite laikmačio .

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

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

## Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Ventiliatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.

Veikiant kaitlei palieskite . Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitį galėsite keisti rankomis.

Paspaudus , ventiliatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventiliatoriaus sukimosi greitis, t. y. gartraukio ventiliatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus 1-ą greičio nuostatą, palieskite .

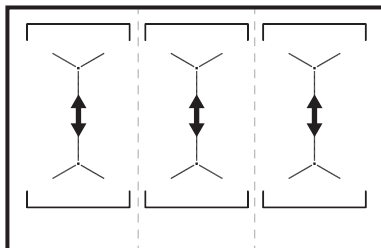
-  Norėdami aktyvinti funkcijos automatinį valdymą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.

## 5.15 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. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Funkcijos įsijungimas priklauso nuo prikaistuvų dydžio ir kiekio.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



## 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 tokiaame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas 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 sukuriama 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 jungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

#### Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

## 6.3 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.

## 6.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parinktis | Naudojama:                                                       | Laikas (min.) | Patarimai                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------|
| 1                 | Išsaugoti maistą šiltą.                                          | pagal poreikį | Uždenkite prikaistuvį.    |
| 1 - 2             | Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė. | 5 - 25        | Reguliariai pamaišykite.  |
| 1 - 2             | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.               | 10 - 40       | Ruoškite uždengę dangčiu. |

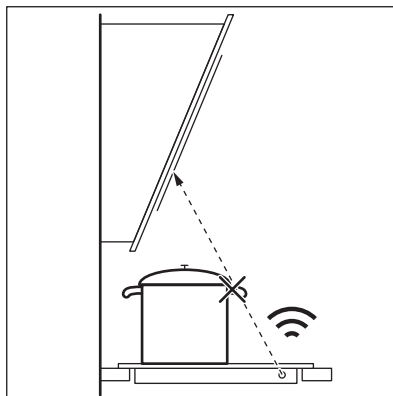
| Kaitros parink-tis | Naudojama:                                                                                                                                                         | Laikas (min.) | Patarimai                                                                                                                                   |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3              | Tinka virti ryžius ir gaminti pieno šaukštus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.                                                                   | 25 - 50       | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno šaukštus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 3 - 4              | Garuose ruošti daržoves, žuvis, mėsą.                                                                                                                              | 20 - 45       | Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.                                                                                                    |
| 4 - 5              | Garuose ruošti bulves.                                                                                                                                             | 20 - 60       | Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.                                                                                   |
| 4 - 5              | Ruošti didesnį maisto, troškino ar sriubos kiekį.                                                                                                                  | 60 - 150      | Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.                                                                                                        |
| 6 - 7              | Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal poreikį | Laikui įpusėjus apverskite.                                                                                                                 |
| 7 - 8              | Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.                                                                                                     | 5 - 15        | Laikui įpusėjus apverskite.                                                                                                                 |
| 9                  | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.                                                                       |               |                                                                                                                                             |
| P                  | Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta.                                                                                                          |               |                                                                                                                                             |

## 6.5 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



### ISPĖJIMAS!

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

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

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. |
|                                             | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.                          | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.                                                                         |
|                                             | Veikia Pauzė.                                                         | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                          |
|                                             | Ant valdymo skydelio yra ištekęsio skysčio arba riebalų.              | Nuvalykite valdymo skydelį.                                                                                                 |

| Triktis                                                                                                          | Galima priežastis                                                                                                          | Veiksmai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Negalite vienai kaitvietai nustatyti didžiausio kaitinimo lygio.                                                 | Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.                                   | Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 veiks per trumpai, arba sugedo jutiklis.                                                           | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliojimą aptarnavimo centrą.                                                                                                                                                                                                                           |
| Hob <sup>2</sup> 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.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.                                                                    | Garsas yra išjungtas.                                                                                                      | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Išsijungia  .                   | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.                                                                           | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Mirksi valdymo juostelė.                                                                                         | Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė uždengta tik dalinai.                                                              | Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                  | Netinkamas indas.                                                                                                          | Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                  | Per mažas indo dugno skersmuo.                                                                                             | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | Veikia PowerSlide. Ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės padėti du indai.                                               | Naudokite tik vieną. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  ir pamatysite skaičių.        | Kaitlentės programos klaida.                                                                                               | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliojimą aptarnavimo centrą. |
| 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...

Jei-gu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliojamas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir

garantinio aptarnavimo laikotarpiu.  
Informacija apie garantinį laikotarpį ir

įgaliojučius techninės priežiūros centrus  
pateikta garantinėje knygelėje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Vardinė lentelė

Modelis IKE96654FB  
Tipas 61 E6A 04 AA  
Indukcija 11.0 kW  
Serijos nr. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3 N 50–60 Hz  
Pagaminta: Vokietija  
11.0 kW  


### 9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė           | Vardinė galia (d-<br>žiausias kaitros<br>lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost di-<br>žiausia trukmė<br>[min.] | Gaminimo indo<br>skersmuo [mm] |
|---------------------|-----------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Kairysis priekinis  | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |
| Kairysis galinis    | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |
| Vidurinis priekinis | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |
| Vidurinė galinė     | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |
| Dešinysis priekinis | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |
| Dešinysis galinis   | 2300                                                | 3200           | 10                                         | 125 - 210                      |

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                   | IKE96654FB           |                        |
| Kaitlentės tipas                           | Integruojama viryklė |                        |
| Kaitviečių sričių skaičius                 | 3                    |                        |
| Kaitinimo technologija                     | Indukcija            |                        |
| Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P) | Kairė                | l 37,9 cm<br>P 22,0 cm |

|                                                             |         |                        |
|-------------------------------------------------------------|---------|------------------------|
| Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P)                  | Vidurys | l 37,9 cm<br>P 22,0 cm |
| Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P)                  | Dešinė  | l 37,9 cm<br>P 22,0 cm |
| Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairė   | 186,8 Wh/kg            |
| Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Vidurys | 186,8 Wh/kg            |
| Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Dešinė  | 186,8 Wh/kg            |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)             |         | 186,8 Wh/kg            |

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

EN 60350-2 – buitiniai 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 susisieki 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](http://www.aeg.com/support)**



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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..... | 223 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 225 |
| 3. МОНТАЖА.....                | 227 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 229 |
| 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 230 |
| 6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....         | 236 |
| 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....         | 239 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....      | 239 |
| 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....      | 241 |
| 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 242 |
| 11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....    | 243 |

## 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: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- 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

- 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 гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- 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 тенцере.
- 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 внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење

или да го оштетат системот за ладење.

- Чувајте растојание од минимум 2 cm помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

### 2.2 Поврзување на струја



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде 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.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- 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 cm 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, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите 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, алуминиум 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.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење на просторија.

## 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

цетар. 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 општински 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.

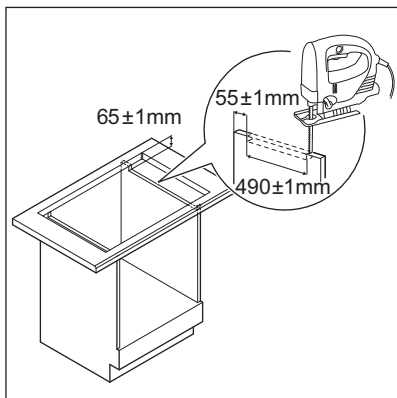
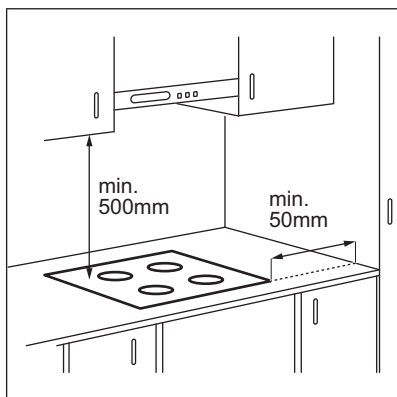
## 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува

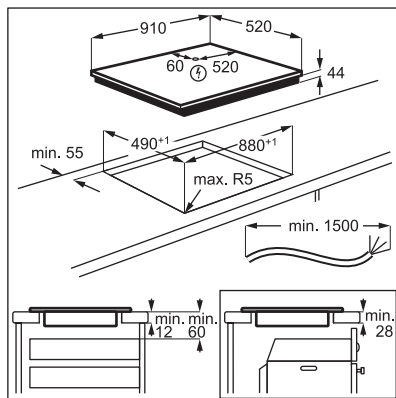
температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### 3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



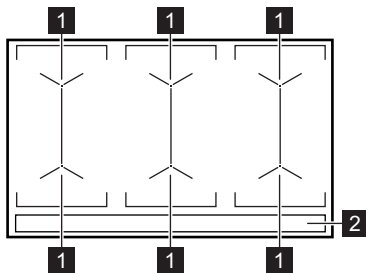
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



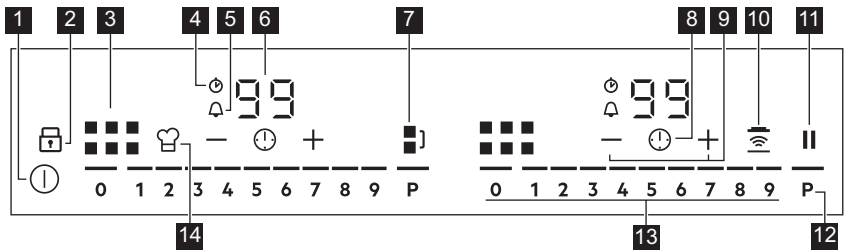
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Распоред на површината за готвење



- 1** Индукциска површина за готвење
- 2** Контролна плоча

### 4.2 Изглед на контролна табла



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

| Сензорско поле | Коментар                                                                   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>       | За вклучување и исклучување на плочата за готвење.                         |
| <b>2</b>       | За вклучување и исклучување на Заклучување или Уред за безбедност на деца. |
| <b>3</b>       | За да се покаже активната рингла.                                          |
| <b>4</b>       | Показно светло CountUp Timer.                                              |
| <b>5</b>       | Показно светло Тајмер за одбројување.                                      |
| <b>6</b> -     | Екран на тајмер: 00 - 99 минути.                                           |
| <b>7</b>       | За вклучување и исклучување Bridge и за преминување меѓу режими.           |
| <b>8</b>       | За да одберете Тајмер функции.                                             |

| Сензорско поле | Коментар                                               |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| 9              | За зголемување и намалување на времето.                |
| 10             | За вклучување и исклучување Hob <sup>2</sup> Hood.     |
| 11             | За вклучување и исклучување Пауза.                     |
| 12             | За вклучување PowerBoost.                              |
| 13             | За поставување поставка за јачина на топлината: 0 - 9. |
| 14             | За вклучување и исклучување PowerSlide.                |

## 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Активирање и деактивирање

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

Контролната плоча се вклучува откако ќе ја вклучите површината за готвење и се исклучува откако ќе ја исклучите површината за готвење.

### 5.2 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- не сте ставиле сад за готвење на површината за готвење за време од 50 секунди,
- не сте ја поставиле поставката за јачина за време од 50 секунди откако сте ставиле сад за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина). Кога ќе слушнете звучен сигнал, се исклучува површината за готвење. 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.

- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По извесно време, плочата за готвење се исклучува.

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

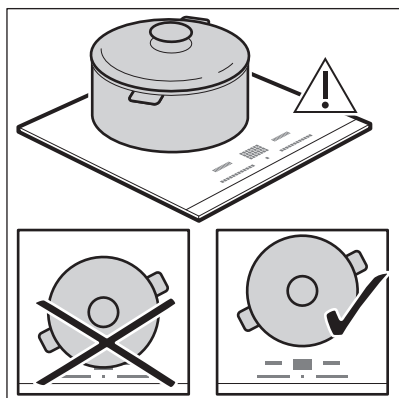
| Поставки за подгревање | Плочата за готвење се исклучува по |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 - 2                  | 6 часа                             |
| 3 - 4                  | 5 часа                             |
| 5                      | 4 часа                             |
| 6 - 9                  | 1,5 час                            |

### 5.3 Користење на ринглата



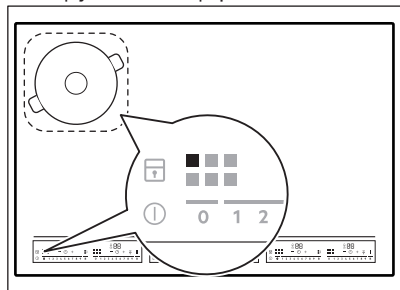
#### ВНИМАНИЕ!

Не ставајте жешки садови за готвење на контролната плоча. Постои ризик од оштетување на електронските делови.



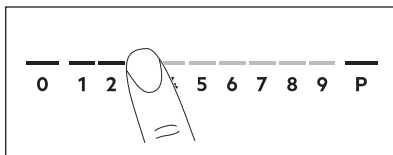
Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.

Кога ќе го ставите садот за готвење во правилна позиција, површината за готвење го препознава и се појавува соодветната контролна линија. Показателот за црвена рингла се појавува над контролната линија и ја покажува позицијата на тенџерето.



Секој квадрат на контролната плоча претставува една рингла на индукиската површина за готвење. Показателите за рингли покажуваат која рингла е контролирана од соодветна контролна линија.

## 5.4 Поставки за подгревање



1. Притиснете ја саканата поставка за топлина на контролната лента. Можете, исто така, да го поместите прстот по контролната лента за да ја поставите или промените поставката за топлина за површината за готвење.
2. За да ја исклучите ринглата, притиснете 0.

Откако сте го ставиле тенџерото на ринглата и сте поставиле поставка за јачина останува иста 2 минути откако сте го тргнале тенџерето. Контролната линија и показателот за рингла трепкаат околу 2 минути. Ако ставите тенџере на ринглата повторно во истото време поствјата за јачина се вклучува повторно. Во спротивно, ринглата се исклучува.

## 5.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукиска рингла, зависи од големината на садот за готвење. Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

Допрете го **P** за да ја вклучите функцијата за ринглата. Симболот станува црвен. Функцијата автоматски се исклучува.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

## 5.6 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  $\bar{=}$  /  $=$  /  $-$  се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

## 5.7 Тајмер

### Тајмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

Прво, поставете ја поставката за подгревање, а потоа поставете ја функцијата.

1. Допрете го  за да ја вклучите функцијата или да го промените времето.

Бројките на тајмерот  и показателите  $+$  и  $-$  се појавуваат на екранот.  станува црвено, а  станува бело. Ако тајмерот не е поставен, сите показатели исчезнуваат после 4 секунди.

2. Допрете го  $+$  или  $-$  за да го поставите времето (00 - 99 минути).

По 3 секунди тајмерот ќе започне со одбројување автоматски. Показателите ,  $+$  и  $-$  исчезнуваат.  останува црвено.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја деактивирате функцијата: допрете . Индикаторите  $+$  и  $-$  се вклучуваат. Употребете  $-$  или  $+$  за да го поставите  на екранот. Во друг случај, поставето го нивото на јачина на 0. Како резултат на тоа, се огласува сигнал и тајмерот е откажан.

### CountUp Timer

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

Допрете го  два пати за да ја вклучите функцијата.

Показателот  станува црвен, тајмерот започнува да одбројува автоматски. За да ја деактивирате функцијата: допрете . Кога показните светла светнуваат, допрете  $-$ .

### Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена, но кога не работат ринглите.

За да ја видите контролната плоча, ставете тенџере на ринглата.

1. Допирајте на  се додека показателот  не стана црвен, за да ја активира функцијата.
  2. Притиснете на  $+$  или  $-$  за да го поставите времето.
- Функцијата стартува автоматски после 4 секунди. Показателите ,  $+$  и  $-$  исчезнуваат.  останува црвено. Кога ќе ја поставите функцијат, може да го извадите тенџерето.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја деактивирате функцијата: допрете . Индикаторите **+** и **-** почнуваат да светат. Употребете **-** или **+** за да го поставите на екранот.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

## 5.8 Bridge

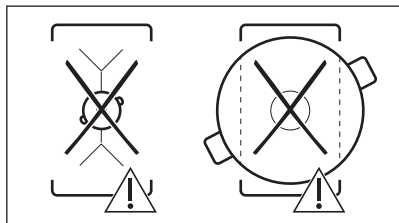
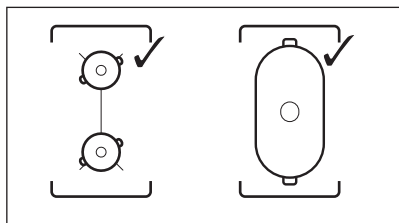
Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една. Можете да ја користите функцијата со голем сад за готвење.

1. Ставете го садот за готвење на две рингли. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли.

станува бел.

2. Допрете го за да ја вклучите функцијата.
3. Поставете ја поставката за подгревање.

Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.



За да ја деактивирате функцијата: допрете . Ринглите работат независно.

## 5.9 PowerSlide

Оваа функција ви овозможува да ја подесите температурата со тоа што ќе го

ставите садот за готвење на различна позиција на индуктивната зона за готвење.

Функцијата ја дели индуктивната зона на готвење во три области со различни поставки на готвење. Плочата за готвење ја насетува позицијата на садот за готвење и ја приспособува поставката за топлина според позицијата.

Користете само едно тенџере кога работи оваа функција. Ако сакате да ја поставите поставката за јачина на топлина, кренете го садот за готвење и ставете го на различна рингла. Лизгањето на садот за готвење може да предизвика гребаници и губење на бојата на површината.

- Показателот за рингла ги покажува двете рингли во мост иако само една од нив се користи.
- Може да се нагоди рачно јачината на топлината само ако една од ринглите е автоматски активирана.
- Можете да ги смените поставките на топлината за секоја позиција посебно. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење, таа ги запомнува сите поставки за јачина и ги поставува следниот пат кога ќе ја активирате функцијата.
- Ако сакате да ја поставите поставката за јачина на топлина, кренете го садот за готвење и ставете го на различна рингла. Лизгањето на садот за готвење може да предизвика гребаници и губење на бојата на површината.

Допрете го за да ја вклучите функцијата.

Симболот станува црвен и контролната лента ја покажува стандардната поставка на топлина. Сите рингли работат 9 минути.

По 9 минути се огласува звучен сигнал и празните рингли се исклучени. Допрете го за да ја повторите оваа функција.

Можете да го поместите садот или да го ставите на нова позиција.

За рачно да ја смените стандардната поставка за топлина, допрете ја контролната лента и изберете го соодветното ниво.

- Можете да ја промените стандардната поставка за топлина само ако функцијата е активна.
- Можете да ја смените стандардната поставка за топлина за секоја позиција посебно. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење, таа ги запомнува вашите поставки за јачина и ги поставува следниот пат кога ќе ја активирате функцијата.

За да ја деактивирате функцијата, допрете . Символот станува бел.

## 5.10 Пауза

Кога функцијата е активна, символите  и  може да се користат.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

За да ја вклучите функцијата притиснете .

Символот станува црвен. Поставката за јачина е намалена на 1.

**За да ја деактивирате функцијата:**

допрете . Символот станува бел. Претходната поставка за топлина се вклучува.

## 5.11 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Символот светнува црвено и трепка.

За да ја деактивирате функцијата, задржете го . Символот станува бел.



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

## 5.12 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

Активирајте ја плочата за готвење и не поставувајте ја јачината за топлина.

Допирајте на  се додека не стана црвено за да ја активира функцијата. Контролна лента исчезнува. Исклучете ја плочата за готвење.



Кога ќе ја деактивирате површината за готвење функцијата се уште работи.

**За да ја исклучите оваа функција за само едно готвење:** Вклучете ја

површината за готвење со . Се пали .

Допрете  додека не стане бело. Контролната лента се појавува. Поставете ја јачината на топлината за 50 секунди. Можете да работите со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење  функцијата повторно работи.

**За трајно да ја исклучите функцијата:**

Активирајте ја плочата за готвење и не поставувајте ја јачината за топлина.

Допирајте на  се додека не стане бела. Контролната лента се појавува. Исклучете ја плочата за готвење.

## 5.13 OffSound Control

**(Исклучување и вклучување на звучните сигнали)**

Исклучете ја прво површината за готвење.

1. Допрете го  3 секунда за да ја вклучите функцијата.

Екранот се пали и се гаси.

2. Допрете го  во траење од 3 секунди.

Се пали  или .

3. Допрете  на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
-  - звучните сигнали се вклучуваат

4. За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога функцијата е поставена на **b** **i**, можете да ги слушате звуците само кога:

- допирате **①**
- се појавува Потсетник во минути
- се појавува Тајмер за одбројување
- ќе ставите нешто на контролната плоча.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

### Автоматско работење на функцијата

За работа со функцијата, автоматски поставете го автоматскиот режим на H1 - H6. Плочата за готвење првично е поставена на H5. Аспираторот реагира секогаш кога ќе работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

### Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 - H6.



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

### Автоматски режими

|                        | Автоматско светло | Вриење <sup>е1)</sup>    | Пржењ <sup>е2)</sup>     |
|------------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| Режим H0               | Исклучи           | Исклучи                  | Исклучи                  |
| Режим H1               | Вклучи            | Исклучи                  | Исклучи                  |
| Режим H2 <sup>3)</sup> | Вклучи            | Брзина на вентилатор р 1 | Брзина на вентилатор р 1 |
| Режим H3               | Вклучи            | Исклучи                  | Брзина на вентилатор р 1 |
| Режим H4               | Вклучи            | Брзина на вентилатор р 1 | Брзина на вентилатор р 1 |
| Режим H5               | Вклучи            | Брзина на вентилатор р 1 | Брзина на вентилатор р 2 |
| Режим H6               | Вклучи            | Брзина на вентилатор р 2 | Брзина на вентилатор р 3 |

**1)** Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

**2)** Плочата за говење 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 **①** 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 **H**.
5. Допрете **+** на Тајмерот за да одберете автоматски режим.

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.



За директна работа со поклопецот на плочата на поклопецот иклучете го автоматскиот режим на функцијата.

## Рачно работење со брзината на вентилаторот

Исто така можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.

Допрете го  кога плочата за готвење е активна.

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 .

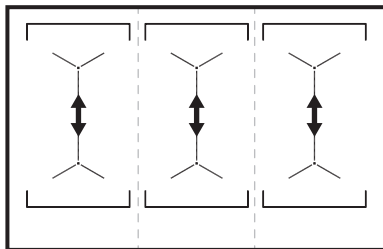


За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

## 5.15 Управ. со енергијата

Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично оптоварување од 3680 W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната плоча ги покажува само максималните можни јачини на топлина.
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.
- Активирањето на функцијата зависи од бројот и големината на тенџерињата. Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



## 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 рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

#### Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

#### Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

## 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.

**Звучите се нормални и не се знак за неисправност.**

## 6.3 Ъко 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.

## 6.4 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

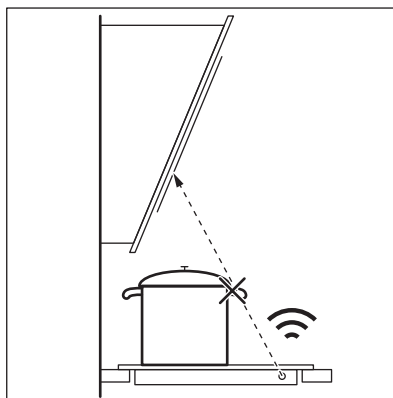
| Поставки за подгревање | Употребете за да:                                                                                                 | Време (min)          | Совети                                                                                                                  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | Чувајте ја зготвената храна топла.                                                                                | како што е неопходно | Ставете капак на садот за готвење.                                                                                      |
| 1 - 2                  | Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.                                                                | 5 - 25               | Промешувајте одвреме-навреме.                                                                                           |
| 1 - 2                  | Зацврстување: меки омлети, печени јајца.                                                                          | 10 - 40              | Готвење покриено со капак.                                                                                              |
| 2 - 3                  | Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.                                                         | 25 - 50              | Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето. |
| 3 - 4                  | Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.                                                                            | 20 - 45              | Додајте неколку големи лажици течност.                                                                                  |
| 4 - 5                  | Гответе компири на пареа.                                                                                         | 20 - 60              | Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.                                                                             |
| 4 - 5                  | Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.                                                                    | 60 - 150             | До 3 литри течност плус состојки.                                                                                       |
| 6 - 7                  | Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запрашка, јајца, палачинки, крофни. | како што е неопходно | Завртете на половина време.                                                                                             |
| 7 - 8                  | Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.                                                                   | 5 - 15               | Завртете на половина време.                                                                                             |
| 9                      | Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.                          |                      |                                                                                                                         |
| <b>P</b>               | Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.                                                             |                      |                                                                                                                         |

## 6.5 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

**Аспираторот на сликата е само пример.**





Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob<sup>2</sup>Hood.

### Аспиратори со функција Hob<sup>2</sup>Hood

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 стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

## 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. |

| Проблем                                                                                                                        | Можна причина                                                                                            | Решение                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | Избил осигурувач.                                                                                        | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
|                                                                                                                                | 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.                                                                                                              |
| Прво поставете ја максималната поставка за јачина на топлината за една од ринглите.                                            | Другите рингли ја трошат максимално расположливата енергија.<br>Вашата плоча за готвење работи правилно. | Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза. Видете во „Управување со енергијата“.               |
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува.<br>Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.                                                   | Отстранете го предметот од сензорските полиња.                                                                                               |
| Плочата за готвење се исклучува.                                                                                               | Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.                                                                 | Отстранете го предметот од сензорското поле.                                                                                                 |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина.                                                                            | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.                         | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.                                              |
| Hob²Hood не работи.                                                                                                            | Сте ја покриле контролната плоча.                                                                        | Отстранете го предметот од контролната плоча.                                                                                                |
|                                                                                                                                | Користите многу високо тенцере кое го блокира сигналот.                                                  | Користете помало тенцере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.                                                           |
| 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“.                                                                                                            |
| Контролната лента трепка.                                                                                                      | Нема сад за готвење на ринглата или ринглата не е целосно покриена.                                      | Ставете сад за готвење на ринглата за целосно да ја покриете.                                                                                |
|                                                                                                                                | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | PowerSlide е во функција. Две тенцериња се ставени на флексибилната индуктивна рингла. | Употребете само едно тенцере. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“.                                                                                                                                                                                                                                |
| Е и се прикажува број.                     | Има грешка кај плочата за готвење.                                                     | Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди.<br><br>Ако Е 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. 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 IKE96654FB  
Тур 61 E6A 04 AA  
Индукција 11.0 kW  
Сер.бр. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Произведено во: Германија  
11.0 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                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |

| Рингла        | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално траење [мин.] | Дијаметар на сад за готвење [mm] |
|---------------|--------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Лев заден     | 2300                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |
| Среден преден | 2300                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |
| Среден заден  | 2300                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |
| Десен преден  | 2300                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |
| Десен заден   | 2300                                                   | 3200           | 10                                  | 125 - 210                        |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информации за производ\*

|                                                                     |                           |                        |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Идентификација на модел                                             | IKE96654FB                |                        |
| Тип на плоча за готвење                                             | Вградена плоча за готвење |                        |
| Број на области за готвење                                          | 3                         |                        |
| Технологија на подгревање                                           | Индукција                 |                        |
| Должина (L) и ширина (W) на област за готвење                       | Лево                      | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |
| Должина (L) и ширина (W) на област за готвење                       | Средина                   | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |
| Должина (L) и ширина (W) на област за готвење                       | Десно                     | L 37,9 cm<br>W 22,0 cm |
| Потрошувачка на енергија на област за готвење (EC electric cooking) | Лево                      | 186,8 Wh / kg          |
| Потрошувачка на енергија на област за готвење (EC electric cooking) | Средина                   | 186,8 Wh / kg          |
| Потрошувачка на енергија на област за готвење (EC electric cooking) | Десно                     | 186,8 Wh / kg          |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)    | 186,8 Wh / kg             |                        |

\* За Европска Унија согласно Регулатива на ЕУ 66/2014. За Белорусија според STB

2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

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.

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

**Gå inn på nettsiden vår for å:**



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrer produktet for å få bedre service:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....   | 244 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 246 |
| 3. MONTERING.....               | 248 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....      | 250 |
| 5. DAGLIG BRUK.....             | 251 |
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 256 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 258 |
| 8. FEILSØKING.....              | 259 |
| 9. TEKNISKE DATA.....           | 260 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....         | 261 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 262 |

## 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## **1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker**

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## **1.2 Generell sikkerhet**

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.

- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottey.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.

- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

## 2.2 Elektrisk tilkobling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern all emballasje, merking og beskyttelsesfilm (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du umiddelbart koble apparatet fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

## 2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

## 2.6 Avfallshåndtering

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

## 3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet.

Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

### 3.2 Koketopper

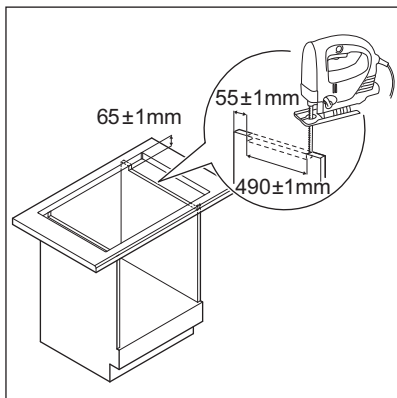
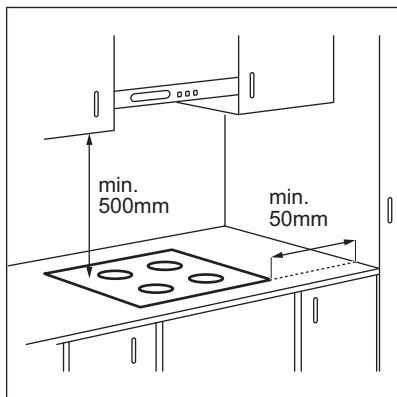
Koketopper skal bare brukes når de er bygget inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

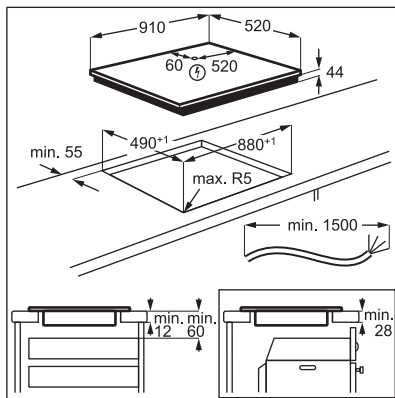
- Komfyrtoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

### 3.4 Sammenstilling

Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom apparatene.



Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - toppmontering" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



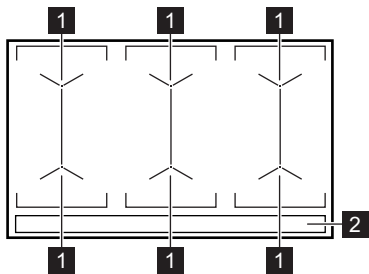
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



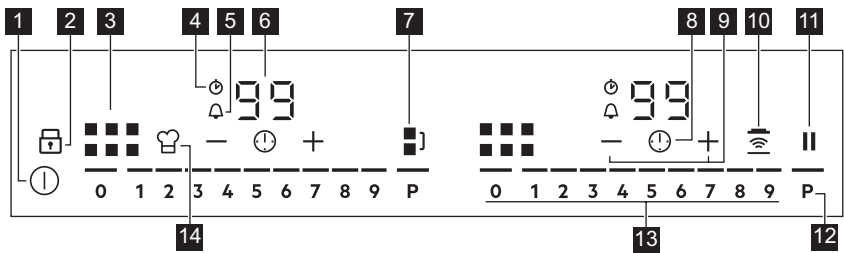
# 4. PRODUKTBEKRIVELSE

## 4.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonsplatetopp
- 2 Betjeningspanel

## 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

| Sensorfelt | Beskrivelse                                                   |
|------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 ①        | Slå komfyrtoppen av og på.                                    |
| 2          | For å aktivere og deaktivere Sperre eller Barnesikringsenhet. |
| 3          | For å vise den aktive sonen.                                  |
| 4          | CountUp Timer-indikator.                                      |
| 5          | Timer med nedtelling-indikator.                               |
| 6 -        | Tidsurdisplay: 00 - 99 minutter.                              |
| 7          | Aktivere og deaktivere Bridge og veksle mellom modusene.      |
| 8          | For å velge Tidtager-funksjoner.                              |
| 9 + / -    | For å øke eller redusere tiden.                               |

| Sensorfelt                                                                           | Beskrivelse                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 10  | For å aktivere og deaktivere Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11  | For å aktivere og deaktivere Pause.                 |
| 12  | For å aktivere PowerBoost.                          |
| 13  | For å stille inn et effekttrinn: 0 - 9.             |
| 14  | For å aktivere og deaktivere PowerSlide.            |

## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen. Kontrollpanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen.

### 5.2 Automatisk utkopling

**Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:**

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

**Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:**

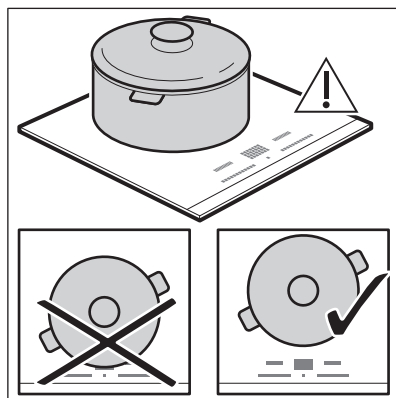
| Varmeinnstilling | Komfyrtoppen deaktiveres etter |
|------------------|--------------------------------|
| 1 – 2            | 6 timer                        |
| 3 – 4            | 5 timer                        |
| 5                | 4 timer                        |
| 6 – 9            | 1,5 time                       |

### 5.3 Slik bruker du kokesonene



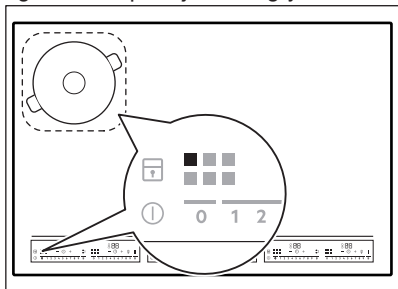
### FORSIKTIG!

Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



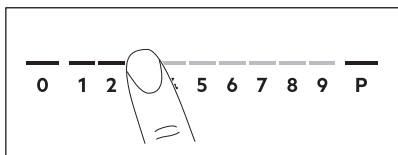
Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Når du setter kokekaret i rett posisjon, kjenner koketoppen den igjen og passende betjeningslinje kommer på. En rød kokesoneindikator vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten.



Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en kokesone på induksjonskokeoverflaten. Soneindikatorer viser hvilken kokesone som kontrolleres av passende betjeningslinje.

## 5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen. Du kan også bevege fingeren langs betjeningslinjen for å angi eller endre effekttrinnet for en kokesone.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0. Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn varmen forblir det likt i 2 minutter etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen og kokesoneindikatoren blinker i 2 minutter. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

## 5.5 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen. Symbolet blir rødt. Funksjonen deaktiveres automatisk.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

## 5.6 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

≡ / = / - Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene ≡ / = / - vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 5.7 Tidtager



### Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.

1. Berør for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene og indikatorene og tennes på displayet. blir rødt, og blir hvit.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 4 sekunder.

2. Berør **+** eller **-** for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene **⌚**, **+** og **-** forsvinner. **🔔** forblir rød.

Når tiden er slutt, hører du et signal og **⌚** blinker. For å slå av signalet berører du **⌚**.

For å deaktivere denne funksjonen: berør **⌚**.

Indikatorene **+** og **-** tennes. Bruk **-** eller **+** for å stille inn **00** på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

## **⌚** CountUp Timer

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge en kokesone er aktiv.

Berør **⌚** to ganger for å aktivere funksjonen.

Indikatoren **⌚** blir rød, og tidsuret starter å telle opp automatisk.

For å deaktivere funksjonen: berør **⌚**. Når indikatorene tennes, berør **-**.

## **🔔** Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men kokesonene ikke er i bruk.

For å se betjeningspanelet setter du et kokekar på kokesonen.

1. Berør **⌚** til indikatoren **🔔** blir rød for å aktivere funksjonen.

2. Berør **+** eller **-** for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorene **⌚**, **+** og **-**

forsvinner. **🔔** forblir rød.

Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og **⌚** blinker. Berør **⌚** for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør **⌚**.

Indikatorene **+** og **-** lyser tennes. Bruk **-** eller **+** for å stille inn **00** på displayet.

**i** Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.8 Bridge

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én. Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

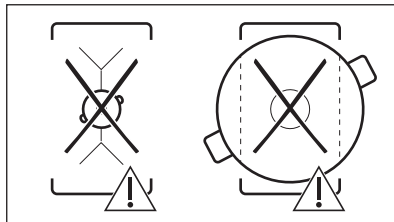
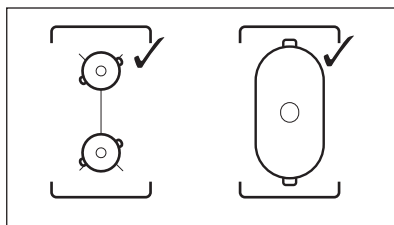
1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.

**■** blir hvit.

2. Berør **■** for å aktivere funksjonen.

3. Innstilling av varmeeffekten.

Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen: berør **■**. Kokesonene opererer uavhengig av hverandre.

## 5.9 **👉** PowerSlide

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på det samme induksjonsområdet.

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinn. Koketoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skrur på varmeinnstillingen som korresponderer med posisjonen.



Bruk kun et kokekar når du bruker funksjonen. Hvis du vil endre varmeinnstillingen, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

- Soneindikatoren viser begge soner i en bro selv om bare den ene sonen brukes.
- Du kan kun justere varmeinnstillingen manuelt hvis minst én av sonene er automatisk aktivert.
- Du kan endre varmeinnstillingen for hver posisjon enkeltvis. Når du deaktiverer koketoppen, merker den seg varmeinnstillingene dine og bruker dem neste gang du aktiverer funksjonen.
- Hvis du vil endre varmeinnstillingen, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet endres til rødt, og betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling. Alle kokesonene vil være aktive i 9 minutter. Etter 9 minutter hører du et lydsignal, og de tomme kokesonene deaktiveres. Berør  for å gjenoppta denne funksjonen. Du kan flytte kokekaret eller plassere den et annet sted. For å endre standard varmeinnstilling manuelt, trykk på betjeningslinjen og velg ønsket nivå.

- Du kan kun endre standard varmeinnstilling hvis funksjonen er aktiv.
- Du kan endre standard varmeinnstilling for hver posisjon enkeltvis. Når du deaktiverer koketoppen, husker den varmeinnstillingene dine og bruker dem neste gang du aktiverer funksjonen.

For å deaktivere denne funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.

## 5.10 Pause

Når funksjonene er aktiv,  og  kan symboler brukes.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

Trykk på  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt. Varmeinnstillingen senkes til 1.

**For å deaktivere funksjonen:** trykk på . Symbolet blir hvitt. Den forrige varmeinnstillingen tennes.

## 5.11 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt og blinker.

For å aktivere funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.12 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.

Berør  inntil den blir rød for å aktivere funksjonen. Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.



Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

**For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid:** Aktiver koketoppen med .  tennes. Berør  til den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.

**For å deaktivere funksjonen helt:** Aktiver koketoppen og ikke still inn

varmeinnstillingen. Berør  inntil den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.

### 5.13 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør  i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.  
Displayet slås på og så av.
2. Berør  i 3 sekunder.  
 eller  tennes.
3. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:
  -  I – lydene er avslått
  -  – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

Når funksjonen er satt til  I, kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter komfyrtoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

#### Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen automatisk, må du stille automatisk modus til H1 - H6.

Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

#### Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 - H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

#### Automatiske moduser

|                        | Auto-<br>matisk<br>lys | Koking 1)             | Ste-<br>king 2)       |
|------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Modus H0               | Av                     | Av                    | Av                    |
| Modus H1               | På                     | Av                    | Av                    |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H3               | På                     | Av                    | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H4               | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H5               | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 2 |
| Modus H6               | På                     | Viftehastig-<br>het 2 | Viftehastig-<br>het 3 |

**1)** Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

**2)** Koketoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

**3)** Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

#### Skifte automatisk modus

1. Slå av apparatet.
2. Berør  i 3 sekunder.  
Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til H slås på.

5. Berør **+** på tidsuret for å velge en automatisk modus.

Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.



For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.

## Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

Berør **⏮** når koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.

Når du trykker på **⏮** øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker **⏮** igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør **⏮** for å starte viften igjen med hastighet 1.



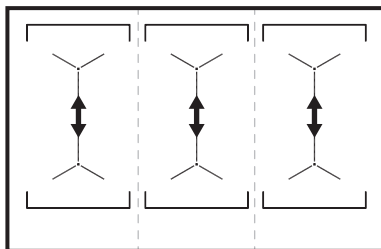
For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

## 5.15 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av

strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene. Koketoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W. Hvis koketoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Betjeningspanelet viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for kokesoner med redusert effekt.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter. Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom kokesonene.



## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

### Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

**Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:**

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

**Kokekarenes mål**

- Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

## 6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

**Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.**

## 6.3 Øko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

## 6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| Varmeinnstilling | Bruk for å:                                        | Tid (min)   | Tips                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Hold tilberedt mat varm.                           | etter behov | Sett et lokk på kokekaret.                                                                    |
| 1 - 2            | Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin. | 5 - 25      | Rør fra tid til annen.                                                                        |
| 1 - 2            | Størkning: luftige omeletter, bakte egg.           | 10 - 40     | Tilbered med lokk.                                                                            |
| 2 - 3            | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.       | 25 - 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 3 - 4            | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.                      | 20 - 45     | Tilsett et par spiseskjeer væske.                                                             |
| 4 - 5            | Damp poteter.                                      | 20 - 60     | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.                                                         |

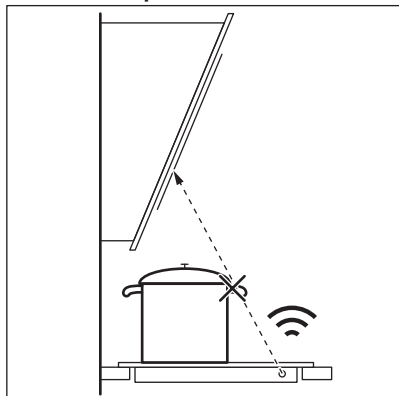
| Varmeinnstilling | Bruk for å:                                                                                                                | Tid (min)   | Tips                                 |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 4 - 5            | Lag større mengder mat, gryteretter og supper.                                                                             | 60 - 150    | Opptil 3 l væske pluss ingredienser. |
| 6 - 7            | Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu halvveis.                        |
| 7 - 8            | Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.                                                                              | 5 - 15      | Snu halvveis.                        |
| 9                | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                          |             |                                      |
| <b>P</b>         | Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.                                                                       |             |                                      |

## 6.5 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke stå på halogenlampen.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

**Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør kokeplaten etter hver bruk.

- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

## 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem                                                                                                | Mulig årsak                                                                                  | Løsning                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.                                                       | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.                      | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.                                                            |
|                                                                                                        | Sikringen har gått.                                                                          | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
|                                                                                                        | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.                                               | Berør bare ett sensorfelt.                                                                                                   |
|                                                                                                        | Pause er aktivert.                                                                           | Se «Daglig bruk».                                                                                                            |
| Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene.                                          | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.                                            | Rengjør betjeningspanelet.                                                                                                   |
|                                                                                                        | De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal. | Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».                                 |
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av.<br>Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av. | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.                                               | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.                                                                                         |
| Komfyrtoppen deaktiveres.                                                                              | Du har satt noe på sensorfeltet ①.                                                           | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.                                                                                          |
| Restvarmeindikatoren vises ikke.                                                                       | Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.     | Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.                                                        |

| Problem                                                                                             | Mulig årsak                                                                          | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hob <sup>2</sup> Hood fungerer ikke.                                                                | Du dekket til betjeningspanelet.                                                     | Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                     | Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.                               | Bruk en mindre gryte, endre kokesonen eller bruk ventilatoren manuelt.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.                                              | Lydene deaktiveres.                                                                  | Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  tennes.            | Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.                                         | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Betjeningslinjen blinker.                                                                           | Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.                  | Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                     | Du bruker feil kokekar.                                                              | Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                     | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.                                | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                     | PowerSlide er aktivert. To kasseroller plasseres på det fleksible induksjonsområdet. | Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlagning med induksjonsområde».                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  og et tall tennes. | Det er en feil på komfyrtoppen.                                                      | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd.                                                                    | Den elektriske tilkoblingen er feil.                                                 | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.                                                                                                                                                                                                                                   |

## 8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell IKE96654FB  
Type 61 E6A 04 AA  
Induksjon 11.0 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50-60 Hz  
Laget i: Tyskland  
11.0 kW



## 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

| Kokesone       | Nominell effekt (maks effekttrinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar – diameter [mm] |
|----------------|----------------------------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Venstre fremme | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Venstre bak    | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Midtre fremre  | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Midtre bak     | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Høyre fremme   | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Høyre bak      | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon\*

|                                                              |                     |                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Modellidentifikasjon                                         | IKE96654FB          |                        |
| Platetopp                                                    | Integrert platetopp |                        |
| Antall tilberedningsområder                                  | 3                   |                        |
| Oppvarmingsteknologi                                         | Induksjon           |                        |
| Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet             | Venstre             | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet             | Midtre              | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet             | Høyre               | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking) | Venstre             | 186,8 Wh / kg          |
| Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking) | Midtre              | 186,8 Wh / kg          |
| Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking) | Høyre               | 186,8 Wh / kg          |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)                | 186,8 Wh / kg       |                        |

\* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

## 10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 264 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 266 |
| 3. INSTALACJA.....                          | 268 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 270 |
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 271 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY.....                  | 277 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....           | 279 |
| 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....               | 280 |
| 9. DANE TECHNICZNE.....                     | 281 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 282 |
| 11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 283 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

### 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu

centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:

- Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.

- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciażającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Sposób używania



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Zapobiega to porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczyń.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa, aluminium lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

### **2.4 Konserwacja i czyszczenie**

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

### **2.5 Usługi**

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

### **2.6 Utylizacja**



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## **3. INSTALACJA**



#### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### **3.1 Przed instalacją**

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje

umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

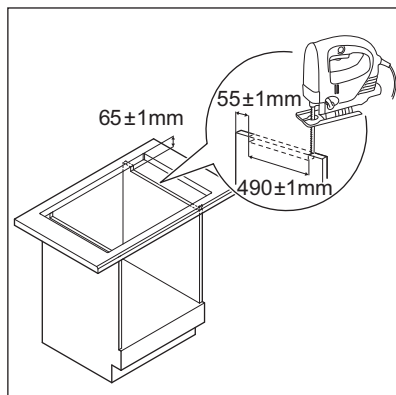
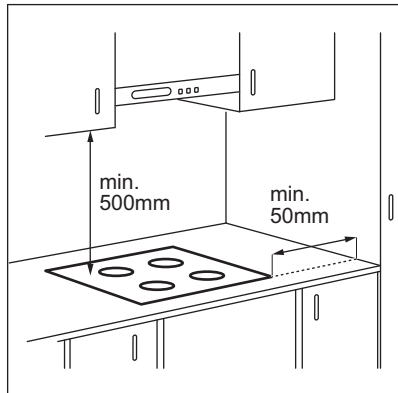
Płyty grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

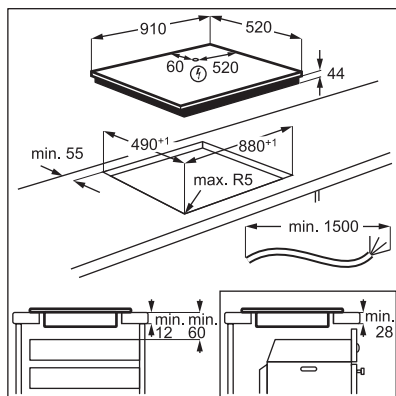
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

### 3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



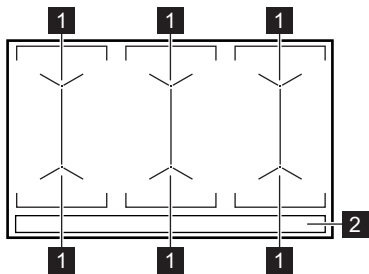
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



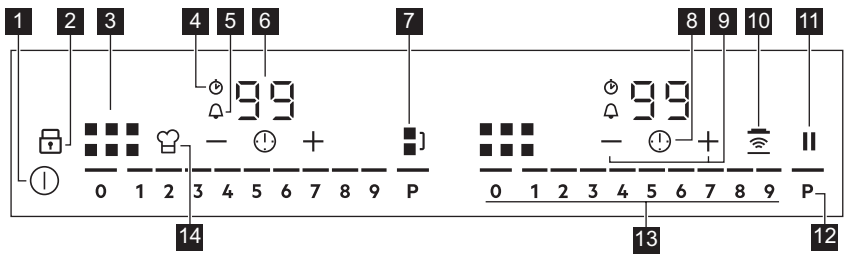
# 4. OPIS URZĄDZENIA

## 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2 Panel sterowania

## 4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

| Pole czujnika | Uwagi                                                                |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1             | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.                               |
| 2             | Włączanie i wyłączanie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.     |
| 3             | Wskazanie aktywnego pola.                                            |
| 4             | Wskaźnik CountUp Timer.                                              |
| 5             | Wskaźnik Wyłącznik czasowy.                                          |
| 6 -           | Wyświetlacz zegara: 00–99 minut.                                     |
| 7             | Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge i przełączanie między trybami. |
| 8             | Wybór funkcji Timer.                                                 |
| 9 + / -       | Przedłużanie i skracanie czasu.                                      |

| Pole czujnika                                                                        | Uwagi                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 10  | Włączanie i wyłączanie funkcji Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11  | Włączanie i wyłączanie funkcji Pauza.                 |
| 12  | Włączanie funkcji PowerBoost.                         |
| 13  | Ustawianie mocy grzania: 0–9.                         |
| 14  | Włączanie i wyłączanie funkcji PowerSlide.            |

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Panel sterowania wyświetla się po włączeniu płyty grzejnej i gaśnie po jej wyłączeniu.

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia,
- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

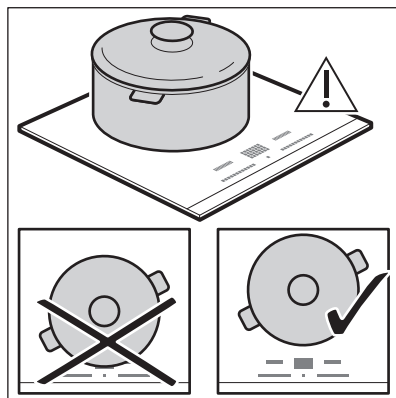
| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłączy się po |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 - 2                   | 6 godz                       |
| 3 - 4                   | 5 godz                       |
| 5                       | 4 godz                       |
| 6 - 9                   | 1,5 godz                     |

### 5.3 Używanie pola grzejnego



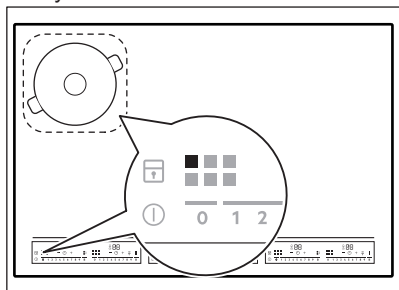
#### UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.



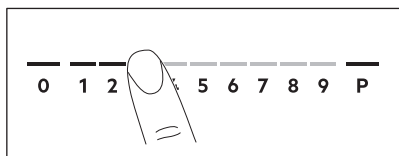
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Jeśli naczynie jest ustawione w prawidłowym położeniu, płyta grzejna wykrywa je i włącza się odpowiedni pasek regulacji. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.



Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania. Wskaźniki pól grzejnych sygnalizują sterowanie określonym polem grzejnym przez odpowiedni pasek regulacji.

## 5.4 Ustawienie mocy grzania



1. Naciśnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Można również przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania pola grzejnego.
2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i ustawieniu mocy grzania pozostanie ona na niezmienionym poziomie przez 2 minuty po zdjęciu naczynia. Pasek regulacji i wskaźnik pola grzejnego będą migać przez 2 minuty. Jeśli w ciągu tego czasu na polu grzejnym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

## 5.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego. Symbol zmieni kolor na czerwony. Funkcja wyłączy się automatycznie.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

## 5.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczynia.

Wskaźniki ≡ / = / - pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 5.7 Timer



### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Najpierw należy ustawić moc grzania, a następnie funkcję.

1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.

Na wyświetlaczu pojawią się cyfry  oraz wskaźniki  i . Symbol  zmieni kolor na czerwony, a symbol  – na biały.

Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).

Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

## CountUp Timer

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję.

Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.

Aby wyłączyć funkcję: dotknij . Gdy wskaźniki zaświecą się, dotknij .

## Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracuje żadne pole grzejne.

Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się

automatycznie. Wskaźniki ,  i 

zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.

Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość .



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

## 5.8 Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

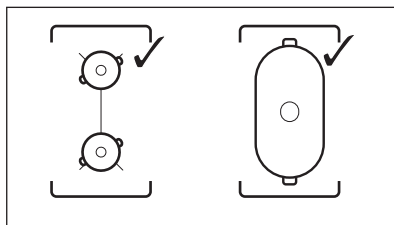
1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.

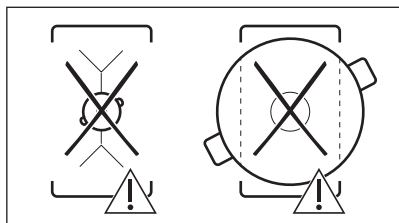
Wskaźnik  zmieni kolor na biały.

2. Dotknąć , aby włączyć funkcję.

3. Ustawić moc grzania.

Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.





Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

## 5.9 PowerSlide

Funkcja umożliwia regulację temperatury za pomocą przestawienia naczynia w inne miejsce indukcyjnego pola grzejnego.

Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania do danej pozycji.



Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia.

Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

- Wskaźnik pola grzejnego wskazuje oba pola działające w trybie połączenia, nawet jeśli używane jest tylko jedno pole.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić ręcznie tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzejne włącza się automatycznie.
- Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia mocy grzania i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.
- Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Dotknąć , aby wyłączyć funkcję.

Symbol zmieni kolor na czerwony, a pasek regulacji wskaże domyślne ustawienie mocy grzania. Wszystkie pola grzejne będą działać przez 9 minut.

Po upływie 9 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy i puste pola grzejne wyłączą się.

Dotknąć , aby przywrócić działanie funkcji. Można przesunąć naczynie lub umieścić je w nowym położeniu.

Aby zmienić domyślne ustawienie ręcznie, należy dotknąć paska regulacji i wybrać odpowiedni poziom.

- Domyślne ustawienie mocy grzania można zmienić tylko wtedy, gdy funkcja jest aktywna.
- Domyślne ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.

## 5.10 Pauza

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i .

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Nacisnąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

## 5.11 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony.

Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.



Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

### Aby wyłączyć funkcję na czas jednego

**cyklu gotowania:** Włączyć płytę grzejną za pomocą . Zaświeci się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.

**Aby całkowicie wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania. Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.

## 5.13 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Najpierw wyłączyć płytę grzejną.

1. Dotknąć  przez 3 sekundy, aby włączyć płytę.

Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

2. Dotknąć  przez 3 sekundy.

Wyświetli się  lub .

3. Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
-  – sygnały dźwiękowe są włączone

4. Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

### Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1–H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

### Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1–H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

## Tryby automatyczne

|                       | Auto-<br>ma-<br>tyczne<br>oś-<br>wietle-<br>nie | Gotowa-<br>nie <sup>1)</sup> | Smaże-<br>nie <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Tryb H0               | Wyłączone                                       | Wyłączone                    | Wyłączone                   |
| Tryb H1               | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Wyłączone                    | Wyłączone                   |
| Tryb H2 <sup>3)</sup> | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Prędkość wentylatora 1       | Prędkość wentylatora 1      |
| Tryb H3               | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Wyłączone                    | Prędkość wentylatora 1      |
| Tryb H4               | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Prędkość wentylatora 1       | Prędkość wentylatora 1      |
| Tryb H5               | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Prędkość wentylatora 1       | Prędkość wentylatora 2      |
| Tryb H6               | WŁĄ-<br>CZONE                                   | Prędkość wentylatora 2       | Prędkość wentylatora 3      |

<sup>1)</sup> Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

<sup>2)</sup> Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

<sup>3)</sup> W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

## Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się H.

5. Dotknąć zegara, aby wybrać tryb automatyczny.

Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.



Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

## Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

Dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.

Naciśnięcie powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

## 5.15 Zarządzanie energią

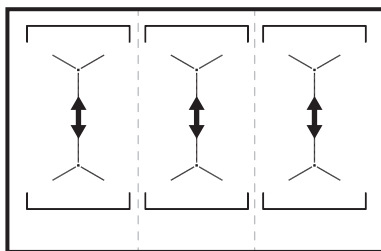
Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc

jednej fazy, moc pól grzejnych automatycznie zmniejszy się.

- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

#### Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;

- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

#### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

### 6.2 Odgłosy podczas pracy

#### Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.

- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

### 6.3 Ōko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

### 6.4 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie:                                                                                                         | Czas (min)       | Wskazówki                                                                                      |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                       | Podtrzymywanie temperatury potraw.                                                                                    | w razie potrzeby | Umieścić pokrywkę na naczyniu.                                                                 |
| 1 - 2                   | Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.                                                             | 5 - 25           | Zamieszać od czasu do czasu.                                                                   |
| 1 - 2                   | Ścinanie: puszyste omelety, smażone jajka.                                                                            | 10 - 40          | Gotuj z założoną pokrywką.                                                                     |
| 2 - 3                   | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.                                                    | 25 - 50          | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |
| 3 - 4                   | Warzywa, ryby, mięso na parze.                                                                                        | 20 - 45          | Dodać kilka łyżek wody.                                                                        |
| 4 - 5                   | Ziemniaki na parze.                                                                                                   | 20 - 60          | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.                                                 |
| 4 - 5                   | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.                                                                   | 60 - 150         | Do 3 litrów wody plus składniki.                                                               |
| 6 - 7                   | Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. | w razie potrzeby | Obrócić po upływie połowy czasu.                                                               |
| 7 - 8                   | Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z połędwicy, steki.                                                   | 5 - 15           | Obrócić po upływie połowy czasu.                                                               |
| 9                       | Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.        |                  |                                                                                                |
| P                       | Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.                                                                   |                  |                                                                                                |

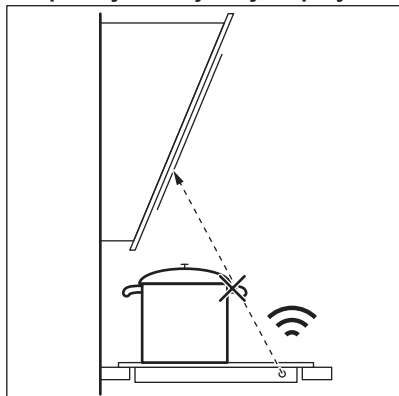
### 6.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.

- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwyt naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać



## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

| Problem                                                                                                                        | Możliwa przyczyna                                                                             | Środek zaradczy                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.                                                                               | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.                          | Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.                                                                                                         |
|                                                                                                                                | Zadziałał bezpiecznik.                                                                        | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
|                                                                                                                                | Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.                                            | Dotknąć tylko jednego pola czujnika.                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                | Działa funkcja Pauza.                                                                         | Patrz „Codzienna eksploatacja”.                                                                                                                                      |
| Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.                                                            | Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.                                    | Wyczyścić panel sterowania.                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                | Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc.<br>Płyta grzejna działa prawidłowo.          | Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.<br>Patrz „Zarządzanie energią”.                                                             |
| Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się.<br>Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.                                  | Usunąć przedmiot z pól czujników.                                                                                                                                    |
| Płyta grzejna wyłączy się.                                                                                                     | Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.                                                    | Usunąć przedmiot z pola czujnika.                                                                                                                                    |
| Wskaźnik ciepła reszkowego nie włącza się.                                                                                     | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika. | Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.                                        |
| Hob®Hood nie działa.                                                                                                           | Zakryto panel sterowania.                                                                     | Usunąć przedmiot z panelu sterowania.                                                                                                                                |
|                                                                                                                                | Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.                                        | Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.                                                                                          |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.                                                           | Sygnały dźwiękowe są wyłączone.                                                               | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.                                                                                                           |
| Włączy się  .                               | Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.                                              | Patrz „Codzienna eksploatacja”.                                                                                                                                      |

| Problem                                                                                                               | Możliwa przyczyna                                                                               | Środek zaradczy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasek regulacji miga.                                                                                                 | Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.                 | Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                       | Użyto nieodpowiedniego naczynia.                                                                | Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                       | Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.                                          | Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                       | Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym znajdują się dwa naczynia. | Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra. | Wystąpił błąd płyty grzejnej.                                                                   | Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.                                                                               | Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.                                                          | Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Indukcja 11.0 kW  
Nr seryjny.....  
AEG

Numer produktu (PNC) 949 597 619 00  
400 V, 3N, 50–60 Hz  
Wyprodukowano w: Niemcy  
11.0 kW



## 9.2 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne      | Moc znamionowa<br>(maksymalna<br>moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>maksymalny<br>czas [min] | Średnica naczynia [mm] |
|-------------------|---------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|------------------------|
| Lewe przednie     | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |
| Lewe tylne        | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |
| Środkowe przednie | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |
| Środkowy tylny    | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |
| Prawe przednie    | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |
| Prawe tylne       | 2300                                              | 3200           | 10                                     | 125 - 210              |

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcji\*

|                                                            |          |                              |
|------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                                |          | IKE96654FB                   |
| Typ płyty grzejnej                                         |          | Płyta grzejna do zabudowy    |
| Liczba powierzchni grzejnych                               |          | 3                            |
| Technologia grzania                                        |          | Płyta indukcyjna             |
| Długość i szerokość powierzchni grzejnej                   | Lewa     | Dł. 37,9 cm<br>Szer. 22,0 cm |
| Długość i szerokość powierzchni grzejnej                   | Środkowa | Dł. 37,9 cm<br>Szer. 22,0 cm |
| Długość i szerokość powierzchni grzejnej                   | Prawa    | Dł. 37,9 cm<br>Szer. 22,0 cm |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Lewa     | 186,8 Wh/kg                  |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Środkowa | 186,8 Wh/kg                  |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Prawa    | 186,8 Wh/kg                  |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)      |          | 186,8 Wh/kg                  |

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017,

załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

## 10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

# 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## 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](http://www.aeg.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.aeg.com/shop](http://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..... | 284 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 287 |
| 3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....               | 289 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 290 |
| 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 291 |
| 6. КОРИСНИ САВЕТИ.....            | 298 |
| 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....            | 300 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....         | 301 |
| 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....           | 303 |
| 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 303 |
| 11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 304 |

## 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 и 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: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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**

- 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 не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.

- **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 монтаже 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.
- Заптитијте исечене површине заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 цм између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

### 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.

- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- 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

- Маси и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од маси и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају 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, ливеног алуминијума 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.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.

## 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 општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- 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

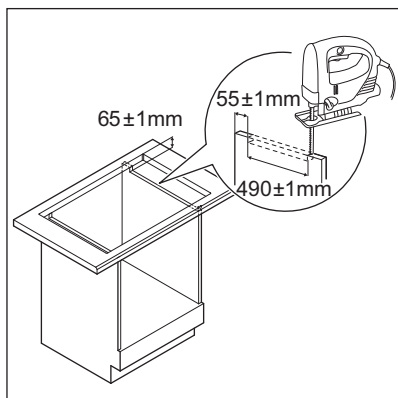
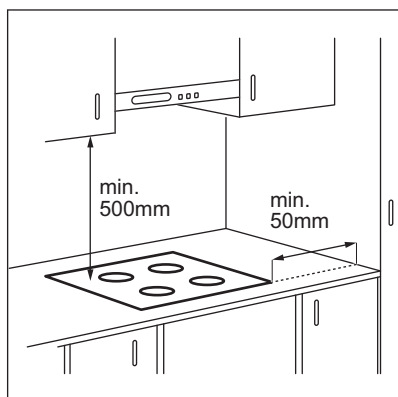
Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

## 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 температуру од 90 °C или вишу. Контактирајте овлашћени сервисни центар. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

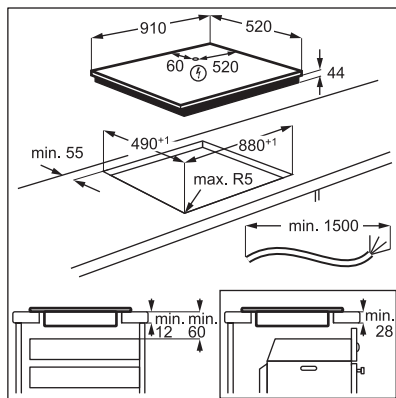
## 3.4 Монтирање

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.



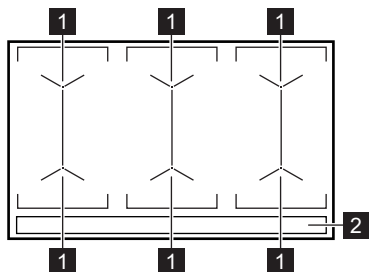
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



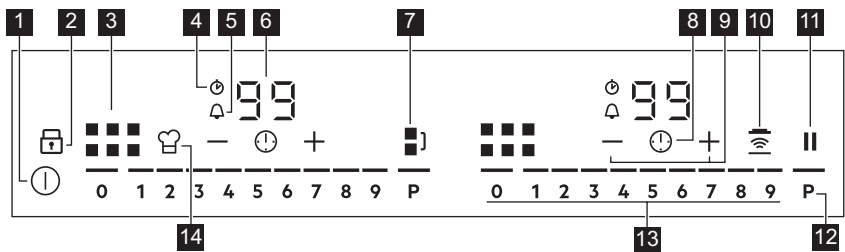
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона површина за кување
- 2 Командна табла

## 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 | Коментар                                                                          |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.                               |
| 2      | Служи за активирање и деактивирање Контролна брава или Уређај за безбедност деце. |
| 3      | Служи за приказ активне зоне.                                                     |
| 4      | Индикатор CountUp Timer.                                                          |
| 5      | Индикатор Тајмер за одбројавање времена.                                          |
| 6 -    | Приказ тајмера: 00–99 минута.                                                     |
| 7      | Служи за активирање и деактивирање опције Bridge и пребацивање између режима.     |
| 8      | Служи за избор Тајмер функција.                                                   |
| 9      | Служи за продужавање и скраћивање времена.                                        |
| 10     | Служи за активирање и деактивирање опције Hob2Hood.                               |
| 11     | Служи за активирање и деактивирање опције Паузирај.                               |
| 12     | Служи за активирање опције PowerBoost.                                            |
| 13 -   | Служи за подешавање топлоте: 0–9.                                                 |
| 14     | Служи за активирање и деактивирање опције PowerSlide.                             |

## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Активирање и деактивирање

Додирните ① на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

Командна табла се укључује када активирате плочу за кување и искључује када је деактивирате.

## 5.2 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:**

- ако не ставите никакво посуђе на плочу током 50 секунди,
- не подесите степен топлоте 50 секунди након што сте ставили посуђе за кување,
- проспете или ставите нешто на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди (плекс, крпу). Када чујете звучни сигнал, 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.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

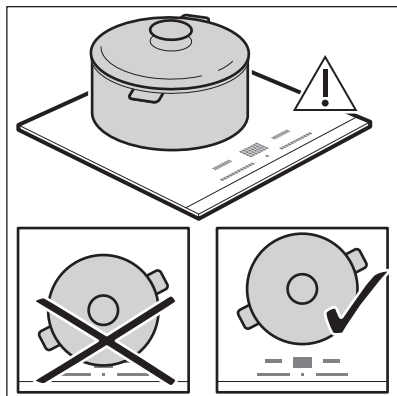
| Подешавање степена топлоте | Плоча за кување се деактивира након |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2                      | 6 сати                              |
| 3 - 4                      | 5 сати                              |
| 5                          | 4 сата                              |
| 6 - 9                      | 1,5 сати                            |

## 5.3 Коришћење зоне за кување



### ОПРЕЗ

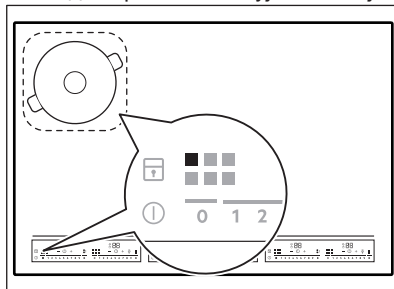
Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу. Постоји ризик од оштећења електронских делова.



Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне.

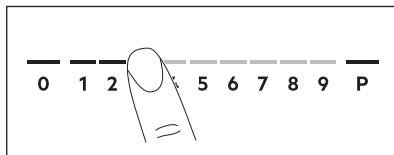
Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

Када ставите посуђе у правилан положај, плоча за кување препознаје и укључује одговарајућу командну траку. Црвени индикатор зоне кувања се појављује изнад командне траке и показује положај посуде.



Сваки квадрат на командној табли представља једну зону кувања на индукционој површини. Индикатори зона показују коју зону за кување контролише одговарајућа командна трака.

## 5.4 Подешавање степена топлоте



1. Притисните жељени степен топлоте на командној траци. Такође, можете прстом превући преко командне траке да бисте подесили или променили степен топлоте неке зоне за кување.
2. За деактивирање зоне за кување притисните 0.

Када ставите посуду на зону за кување и подесите степен топлоте, он остаје исти током 2 минута након што уклоните посуду. Командна трака и индикатор зоне за кување трепере током 2 минута. Ако поново ставите посуду на зону за кување у оквиру овог времена, степен топлоте се поново активира. У супротном, зона за кување се деактивира.

## 5.5 PowerBoost

Ова функција повећава снагу одговарајуће индукционе зоне за кување, што зависи од величине посуде. Ова функција може бити активирана само током ограниченог временског периода.

Додирните **P** да бисте активирали функцију за изабрану зону за кување. Символ светли црвеном бојом. Функција се аутоматски деактивира.



За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци“.

## 5.6 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.

## 5.7 Тајмер

### Тајмер за одбројавање времена

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Најпре подесите степен топлоте, а затим подесите функцију.

1. Да бисте активирали функцију или променили време додирните :

Цифре тајмера  и индикатори  се појављују на дисплеју.  почиње да светли црвеном бојом, а  белом. Ако тајмер није подешен, сви индикатори нестају након 4 секунде.

2. Додирните  или  да бисте подесили време (00 - 99 минута).

Након 3 секунде, тајмер аутоматски почиње да одбројава. Индикатори  ,  и  нестају.  и даље светли црвено. Када време истекне, оглашава се звучни сигнал и  трепће. Да бисте зауставили звучни сигнал, додирните .

Да бисте деактивирали функцију: додирните . Укључују се индикатори  и . Користите  или  да бисте на дисплеју подесили . Алтернативно, подесите ниво топлоте на 0. На овај начин звучни сигнал и тајмер се отказују.

### CountUp Timer

Употребите ову функцију за вршење надзора трајања употребе зоне за кување.

Два пута додирните  да бисте активирали ову функцију.

Индикатор  постаје црвен, тајмер аутоматски почиње да збраја време. Да бисте деактивирали функцију:

додирните . Кад се индикатори укључе, додирните .

## Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана, али зоне за кување не раде.

Да бисте видели командну таблу, ставите посуду на зону за кување.

1. Додирните  док индикатор  не поцрвени, како бисте активирали функцију.

2. Додирните  или  да бисте подесили време.

Функција аутоматски стартује након 4 секунде. Индикатори ,  и  нестају.

 и даље светли црвено.

Када подесите функцију, можете да склоните посуду.

Када време истекне, оглашава се звучни сигнал и  трепће. Додирните  да искључите сигнал.

Да бисте деактивирали функцију:

додирните . Укључују се индикатори  и . Користите  или  да бисте на дисплеју подесили .



Ова функција не утиче на рад ниједне зоне за кување.

## 5.8 Bridge

Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна. Можете користити ову функцију са великим посуђем за кување.

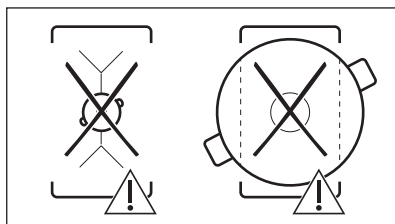
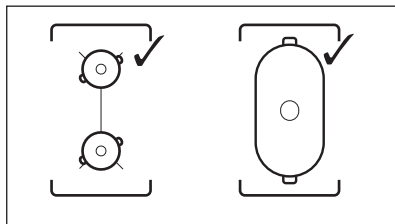
1. Поставите посуду на две зоне за кување. Посуда мора да покрије центре обе зоне.

 светли белом бојом.

2. Додирните  да бисте активирали ову функцију.

3. Подесите степен топлоте.

Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине.



Да бисте деактивирали ову функцију, додирните . Зоне за кување функционишу независно.

## 5.9 PowerSlide

Ова функција омогућава подешавање температуре премештањем посуђа за кување на неки други положај на индукционој зони за кување.

Функција дели индукциону зону за кување на три области са различитим подешавањем топлоте. Плоча за кување детектује положај посуђа и у складу с тим прилагођава степен топлоте.



Користите само једну посуду при употреби ове функције. Ако желите да промените подешавање топлоте, подигните посуђе за кување и поставите га на другу зону. Клизање посуђа може проузроковати огреботине и промену боје површине.

- Индикатор зона приказује обе зоне у мосту чак и ако се користи само једна од зона.
- Температуру можете ручно подесити само ако се бар једна од зона аутоматски активира.
- Степен топлоте можете мењати за сваки положај засебно. Када деактивирате плочу за кување, она памти ваше подешавање топлоте и примењује га и приликом следећег активирања функције.
- Ако желите да промените подешавање топлоте, подигните посуђе за кување и поставите га на другу зону. Клизанье посуђа може проузроковати огреботине и промену боје површине.

Додирните  да бисте активирали ову функцију. Символ мења боју у црвену, а командна трака приказује подразумевано подешавање загревања. Све зоне за кување раде 9 минута. Након 9 минута оглашава се звучни сигнал и празне зоне за кување се деактивирају. Додирните  за наставак рада ове функције. Можете померити шерпу или је поставити у нови положај. Да бисте ручно променили подразумевано подешавање загревања, додирните командну траку и изаберите одговарајући ниво.

- Можете променити подразумевано подешавање загревања само ако је та функција активна.
- Подразумевана подешавања топлоте можете мењати за сваки положај засебно. Када деактивирате плочу за кување, она памти ваша подешавања и примењује их и приликом следећег активирања функције.

Да бисте деактивирали функцију, додирните . Символ мења боју у белу.

## 5.10 Паузирај

Када је функција активна, могу се користити симболи  и .

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Притисните  да бисте активирали функцију. Символ светли црвеном бојом. Степен топлоте је спуштен на 1.

**Да бисте деактивирали функцију:** притисните . Символ мења боју у белу. Укључује се претходно подешавање топлоте.

## 5.11 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Додирните  да бисте активирали ову функцију. Символ светли црвеном бојом и трепери. Да бисте деактивирали функцију, додирните . Символ светли белом бојом.

 Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 5.12 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Прво активирајте плочу за кување и не подешавајте топлоту.

Додирните  док не поцрвени како бисте активирали функцију. Командне траке нестају. Деактивирајте плочу за кување.

 Када деактивирате плочу за кување, функција је и даље активна.

**Да бисте деактивирали функцију само једном:** Активирајте плочу за кување са

. Укључује се . Додирните  док не побели. Појављује се командна трака. У року од 50 секунди подесите топлоту. Можете да користите плочу за кување.

Када деактивирате плочу за кување са  функција је и даље активна.

## Да бисте трајно деактивирали

**функцију:** Активирајте плочу за кување и не подешавајте степен топлоте. Додирнујте  док не побели. Појављује се командна трака. Деактивирајте плочу за кување.

## 5.13 OffSound Control (деактивирање и активирање звучних сигнала)

Прво искључите плочу за кување.

- Додирните  у трајању од 3 секунде да бисте активирали функцију. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
- Додирните  на 3 секунде. Укључује се  или .
- Додирните  на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:
  -  - звуци су искључени
  -  - звуци су укључени
- Сачекајте док се плоча за кување аутоматски деактивира да бисте потврдили избор.

Када је функција постављена на , можете чути звуке једино када:

- додирнете ,
- Тајмер заврши одбројавање
- Тајмер за одбројавање времена заврши одбројавање
- ставите нешто на командну таблу.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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 поставки 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 коришћење аспиратора.

## Аутоматско коришћење функције

Да би функција радила аутоматски, подесите аутоматски режим на Н1–Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује кад год нешто подесите на плочи за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

## 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.

## Аутоматски режими

|                        | Ауто-<br>мат-<br>ско<br>освет-<br>љење | Кључањ<br>е1)                | Пржењ<br>е2)                 |
|------------------------|----------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Режим Н0               | Ис-<br>кључен<br>о                     | Искључено                    | Искључено                    |
| Режим Н1               | Ук-<br>ључено                          | Искључено                    | Искључено                    |
| Режим Н2 <sup>3)</sup> | Ук-<br>ључено                          | Брзина<br>вентилато-<br>ра 1 | Брзина<br>вентилато-<br>ра 1 |
| Режим Н3               | Ук-<br>ључено                          | Искључено                    | Брзина<br>вентилато-<br>ра 1 |

|          | Аутоматско осветљење | Кључање <sup>е1)</sup> | Пржењ <sup>е2)</sup> |
|----------|----------------------|------------------------|----------------------|
| 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 Н.
5. Додирните  на Тајмеру да бисте изабрали аутоматски режим.

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.



Да бисте користили аспиратор директно изнад плоче са аспиратором, деактивирајте аутоматски режим функције.

## Ручно подешавање брзине вентилатора

Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.

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 , подешавате брзину вентилатора на 0 чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, додирните .



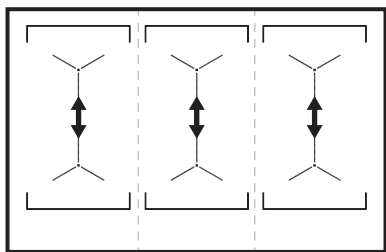
Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

## 5.15 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 3680 W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- За зоне за кување који имају смањену снагу, командна табла приказује максимална могућа подешавања топлоте.
- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.
- Активација функције зависи од броја и величине посуда за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама 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 гвозђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

#### Посуђе је pogodно 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 пуккетању:** 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 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.

### 6.4 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.

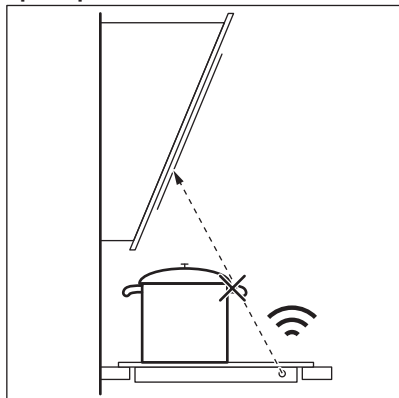
| Подешавање степена топлоте | Користити за:                                                                                                              | Време (min) | Савети                                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Догревање скуване хране.                                                                                                   | по потреби  | Ставите поклопац на посуду.                                                                                   |
| 1 - 2                      | Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.                                                                          | 5 - 25      | Повремено промешајте.                                                                                         |
| 1 - 2                      | Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.                                                                                 | 10 - 40     | Кувајте са стављеним поклопцем.                                                                               |
| 2 - 3                      | 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. |
| 3 - 4                      | Кување поврће, рибе и месо на пари.                                                                                        | 20 - 45     | Додајте неколико супених кашика течности.                                                                     |
| 4 - 5                      | Кување кромпира на пари.                                                                                                   | 20 - 60     | Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира.                                                                   |
| 4 - 5                      | Кување већих количина хране, јела и супа.                                                                                  | 60 - 150    | До 3 л течности и састојци.                                                                                   |
| 6 - 7                      | Тихо пржење: одрезак, телефи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне. | по потреби  | Окрените на половини времена.                                                                                 |
| 7 - 8                      | Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.                                                                              | 5 - 15      | Окрените на половини времена.                                                                                 |
| 9                          | Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.                                                   |             |                                                                                                               |
| <b>P</b>                   | Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.                                                                     |             |                                                                                                               |

## 6.5 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор 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 прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |
|                                                                                                                         | 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.                                                                                                           |
| Не можете да изаберете максимални степен топлоте за једну од зона за кување.                                            | Друге зоне троше максималну расположиву снагу. Ваша плоча за кување ради правилно.           | Смањите степен топлоте других зона за кување повезаних на исту фазу. Погледајте одељак „Управљање потрошњом“.                      |
| 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.                                    |
| Hob²Hood не ради.                                                                                                       | Прекрили сте командну таблу.                                                                 | Уклоните предмет са командне табле.                                                                                                |

| Проблем                                                                                                        | Могући узрок                                                                        | Решење                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.                                | Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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“.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Контролна трака трепери.                                                                                       | Нисте ставили посуђе за кување на зону или зона није у потпуности прекривена.       | Ставите посуђе за кување тако да у потпуности прекрива зону за кување.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                | Неодговарајуће посуђе за кување.                                                    | Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                | Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.                                | Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                | PowerSlide ради. Две посуде су постављене на флексибилну индукциону зону за кување. | Користите само једну посуду. Погледајте одељак „Флексибилна индукциона зона за кување“.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Пали се  и приказује се број. | Дошло је до грешке у плочи за кување.                                               | Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди.<br><br>Ако се  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. 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 IKE96654FB  
Тип 61 E6A 04 AA  
Индукција 11.0 kW  
Серијски бр. ....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50–60 Hz  
Произведено у: Немачка  
11.0 kW



### 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                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |
| Задња лева     | 2300                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |
| Предња средња  | 2300                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |
| Средњи задњи   | 2300                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |
| Предња десна   | 2300                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |
| Задња десна    | 2300                                                | 3200           | 10                                  | 125 - 210           |

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                      | IKE96654FB              |                        |
| Врста плоче за кување                      | Уградна плоча за кување |                        |
| Број површина за кување                    | 3                       |                        |
| Технологија загревања                      | Индукција               |                        |
| Дужина (Д) и ширина (Ш) површине за кување | Лева                    | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |
| Дужина (Д) и ширина (Ш) површине за кување | Средња                  | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |

|                                                            |        |                        |
|------------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| Дужина (Д) и ширина (Ш) површине за кување                 | Десна  | Д 37,9 cm<br>Ш 22,0 cm |
| Потрошња енергије површине за кување (EC electric cooking) | Лева   | 186,8 Wh/kr            |
| Потрошња енергије површине за кување (EC electric cooking) | Средња | 186,8 Wh/kr            |
| Потрошња енергије површине за кување (EC electric cooking) | Десна  | 186,8 Wh/kr            |
| Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)        |        | 186,8 Wh/kr            |

\* За Европску унију према Уредби Комисије (ЕУ) бр. 66/2014. За Белорусију у складу са стандардом STB 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](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

**[www.aeg.com/shop](http://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.....       | 305 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 308 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                    | 310 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                 | 311 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 312 |
| 6. TIPY A RADY.....                   | 318 |
| 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....      | 320 |
| 8. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV.....       | 321 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....               | 322 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 323 |
| 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 324 |

## 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 so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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**

- **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.
- **NIKDY** sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- **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 líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kusy alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vŕtahnúť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred 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 (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- 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.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- 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 mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov

musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte alobal.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.

## 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 domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie

iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte 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.

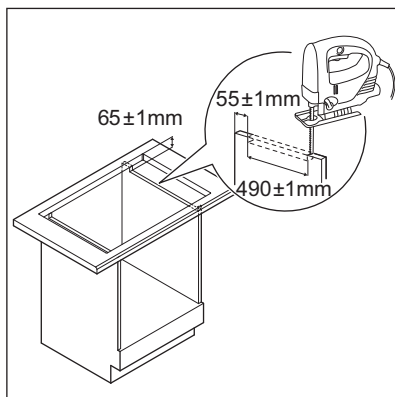
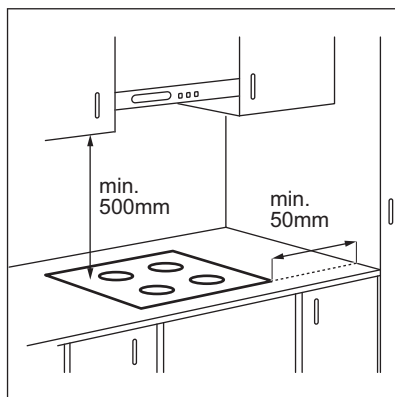
### 3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

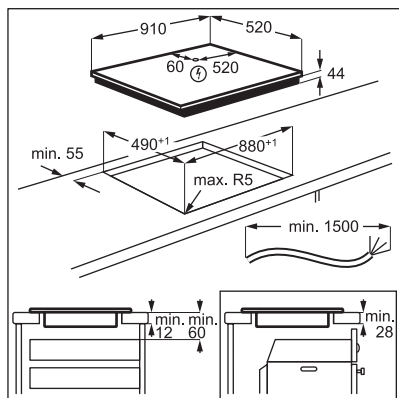
### 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača

pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



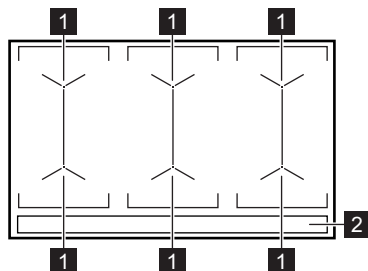
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



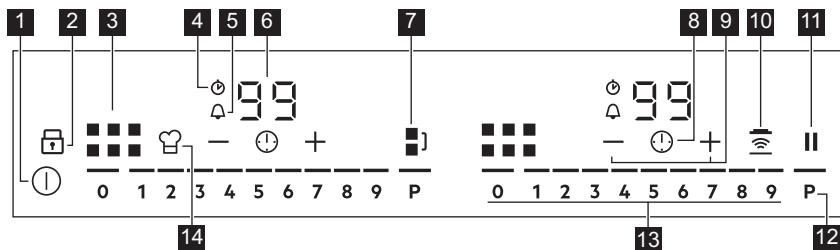
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varného povrchu



- 1 Indukčný varný povrch
- 2 Ovládací panel

### 4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

|    | Senzorové tlačidlo                                                                | Poznámka                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1  |  | Zapnutie a vypnutie varného panela.                      |
| 2  |  | Zapnutie alebo vypnutie Blokovanie alebo Detská poistka. |
| 3  |  | Zobrazenie aktívnej zóny.                                |
| 4  |  | Indikátor CountUp Timer.                                 |
| 5  |  | Indikátor Časovač odpočítavania.                         |
| 6  | -                                                                                 | Displej časovača: 00 – 99 minút.                         |
| 7  |  | Zapnutie a vypnutie Bridge a prepínanie medzi režimami.  |
| 8  |  | Výber funkcií Časovač.                                   |
| 9  |  | Predĺženie alebo skrátenie času.                         |
| 10 |  | Zapnutie a vypnutie Hob <sup>2</sup> Hood.               |
| 11 |  | Zapnutie a vypnutie Prestávka.                           |
| 12 |  | Aktivácia funkcie PowerBoost.                            |
| 13 | -                                                                                 | Nastavenie stupňa ohrevu: 0 – 9.                         |
| 14 |  | Zapnutie a vypnutie PowerSlide.                          |

## 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. Ovládací panel sa rozsvieti po zapnutí varného panela a zhasne po jeho vypnutí.

### 5.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- na varný panel počas 50 sekúnd nepoložíte žiadny kuchynský riad,
- nenastavíte varný stupeň do 50 sekúnd od polozenia kuchynského riadu,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru). Keď zaznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

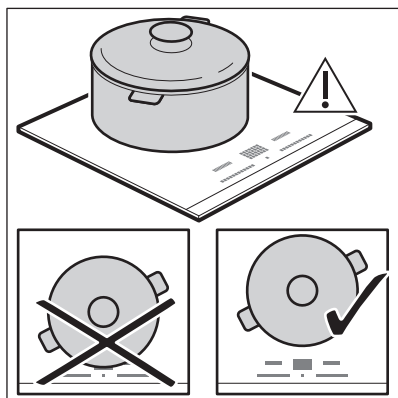
| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2        | 6 hodínach              |
| 3 - 4        | 5 hodínach              |
| 5            | 4 hodínach              |
| 6 - 9        | 1,5 hodine              |

### 5.3 Používanie varnej zóny



#### UPOZORNENIE!

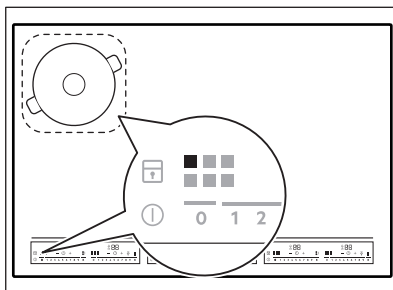
Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia elektronických dielov.



Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny.

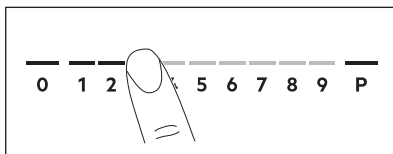
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď umiestnite kuchynský riad do správnej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládací pásik. Nad ovládacím páskom sa zobrazí červený ukazovateľ varnej zóny a indikuje polohu hrnca.



Každý štvorček ovládacieho panela predstavuje jednu varnú zónu na indukčnom varnom povrchu. Ukazovatele zón zobrazujú, ktorá zóna je ovládaná príslušným ovládacím páskom.

### 5.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň. Môžete tiež posunúť prst pozdĺž ovládacieho pásika a nastaviť alebo zmeniť varný stupeň varnej zóny.
2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0. Keď položíte na varnú zónu riad a nastavíte varný stupeň, zostane nezmenený do 2 minút od odobratia riadu. Ovládací pásik a ukazovateľ varnej zóny blikajú 2 minúty. Ak opäť položíte riad na varnú zónu v rámci tohto času, opätovne sa zapne varný stupeň. Inak sa varná zóna vypne.

### 5.5 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

Dotknite sa **P**, aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno.

Funkcia sa vypne automaticky.



Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

## 5.6 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



### VAROVANIE!

≡ / = / - Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálením zo zvyškového tepla.

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.

## 5.7 Časovač

### Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najskôr nastavte varný stupeň a potom funkciu.

1. Dotykem  zapnete funkciu alebo zmeňte čas.

Na displeji sa zobrazia číslice časovača  a ukazovatele  a  sa sfarbí

načerveno a  sa sfarbí nabielo. Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.

2. Dotknite sa  alebo , aby ste nastavili čas (00 – 99 minút).

Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele ,  a  zmiznú.  zostane červený.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Signál vypnete tlačidlom .

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele  a  sa rozsvietia. Pomocou  alebo  nastavte  na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na 0. V dôsledku toho zaznie signál a časovač bude zrušený.

### CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.

Dvojitým dotykom tlačidla  zapnete funkciu.

Ukazovateľ  sa rozsvieti načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Keď sa rozsvietia ukazovatele, dotknite sa tlačidla .

### Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Aby sa zobrazil ovládací pásik, položte na varnú zónu hrniec.

1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ  nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
2. Dotknite sa  alebo  a nastavte čas. Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a  zmiznú.  zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele  a  sa rozsvietia. Pomocou  alebo  nastavte  na displeji.



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť žiadnej varnej zóny.

## 5.8 Bridge

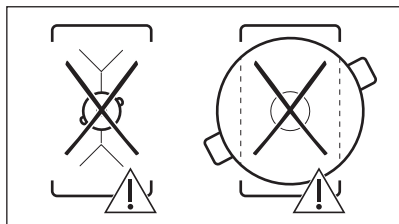
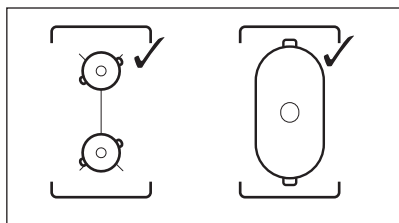
Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.

 sa sfarbí nabieleno.

2. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.
3. Nastavte varný stupeň.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Varné zóny budú fungovať samostatne.

## 5.9 PowerSlide

Táto funkcia umožňuje nastaviť teplotu premiestnením kuchynského riadu na iné miesto na indukčnej varnej oblasti.

Funkcia rozdeľuje indukčný varný panel na tri oblasti s rôznymi varnými stupňami. Varný

panel rozpozná polohu kuchynského riadu a upraví nastavenie varného stupňa podľa polohy riadu.



Pri zapnutej funkcii použite iba jeden hrniec. Ak chcete zmeniť varný stupeň, nadvihnite kuchynský riad a položte ho na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

- Ukazovateľ zón zobrazuje obe zóny premostenia aj keď sa používa iba jedna z nich.
- Nastavenie varného stupňa môžete upraviť manuálne iba keď sa automaticky aktivuje minimálne jedna z varných zón.
- Varný stupeň môžete zmeniť osobitne pre každú polohu. Keď vypnete varný panel, zapamätá si nastavenie varného stupňa a použije ho pri najbližšom zapnutí funkcie.
- Ak chcete zmeniť varný stupeň, nadvihnite kuchynský riad a položte ho na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.

Symbol sa sfarbí načerveno a ovládací pásik zobrazí predvolený varný stupeň. Všetky varné zóny sú zapnuté 9 minút.

Po 9 minútach zaznie zvukový signál a prázdne varné zóny sa vypnú. Dotknutím sa

 obnovíte túto funkciu. Varnú nádobu môžete presunúť alebo premiestniť do inej polohy.

Ak chcete manuálne upraviť predvolený varný stupeň, dotknite sa ovládacieho pásika a vyberte príslušnú úroveň.

- Predvolený varný stupeň môžete zmeniť, iba keď je funkcia aktívna.
- Predvolený varný stupeň môžete zmeniť osobitne pre každú polohu. Keď vypnete varný panel, zapamätá si vaše nastavenia varného stupňa a použije ich pri najbližšom zapnutí funkcie.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabieleno.

## 5.10 Prestávka

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly ① a ||.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu aktivujete stlačením tlačidla ||. Symbol sa sfarbí načerveno. Varný stupeň sa zníži na 1.

**Deaktivácia funkcie:** stlačte tlačidlo ||. Symbol sa sfarbí nabiele. Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

## 5.11 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo . Symbol sa sfarbí nabiele.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 5.12 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Najprv zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň.

Dotknite sa , kým sa nesfarbí načerveno, aby ste aktivovali funkciu. Ovládacie pásky zmiznú. Vypnite varný panel.



Po vypnutí varného panela sa funkcia znovu zapne.

**Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie:** Zapnite varný panel pomocou ①. Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásky. Do 50 sekúnd nastavte varný stupeň. Môžete používať varný panel. Po vypnutí varného panela pomocou ① sa funkcia znovu zapne.

## Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu:

Zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň. Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásky. Vypnite varný panel.

## 5.13 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Najprv vypnite varný panel.

1. Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotknete tlačidla ①.

Displej sa zapne a vypne.

2. Dotknite sa  na 3 sekundy.

Rozsvieti sa symbol  alebo .

3. Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

4. 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.

## 5.14 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 meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

### 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.

### Automatické režimy

|                        | Auto-<br>matic-<br>ké<br>osve-<br>tlenie | Vrenie <sup>1)</sup>         | Vypráža-<br>nie <sup>2)</sup> |
|------------------------|------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Režim H0               | Vyp                                      | Vyp                          | Vyp                           |
| Režim H1               | Zap                                      | Vyp                          | Vyp                           |
| Režim H2 <sup>3)</sup> | Zap                                      | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1  |
| Režim H3               | Zap                                      | Vyp                          | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1  |
| Režim H4               | Zap                                      | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1  |
| Režim H5               | Zap                                      | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>2  |
| Režim H6               | Zap                                      | Rýchlosť<br>ventilátora<br>2 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>3  |

1) Varný panel zaregistruje proces varenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením 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 H.
  5. Dotknite sa  časovača, aby ste zvolili automatický režim.
- 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.



Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.

### Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

Dotknite sa  pri zapnutom varnom paneli. 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 .



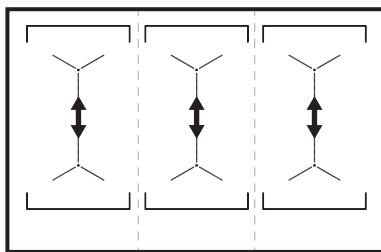
Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

### 5.15 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 maximálne výkonové zaťaženie 3 680 W. Ak varný panel dosiahne limit maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon varných zón sa automaticky zníži.
- Pre varné zóny so zníženým výkonom zobrazuje ovládací panel maximálne možné varné stupne.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.
- Zapnutie funkcie závisí od počtu a veľkosti hrncov.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



## 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 neznamenia žiadnu poruchu varného panela.**

### 6.3 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.

### 6.4 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

| Varný stupeň | Použite na:                                                                                                          | Čas (min)     | Rady                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Hotové jedlo uchovávať teplé.                                                                                        | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku.                                                          |
| 1 - 2        | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.                                                                | 5 - 25        | Z času na čas premiešajte.                                                                    |
| 1 - 2        | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.                                                                          | 10 - 40       | Varte s pokrievkou.                                                                           |
| 2 - 3        | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.                                               | 25 - 50       | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4        | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.                                                                                         | 20 - 45       | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.                                                |
| 4 - 5        | Dusenie zemiakov.                                                                                                    | 20 - 60       | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.                                                      |
| 4 - 5        | Príprava väčších množstiev jedla, omáчок a polievok.                                                                 | 60 - 150      | Až 3 l tekutiny a prísady.                                                                    |
| 6 - 7        | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásky, pečenie, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte.                                                            |
| 7 - 8        | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.                                                                 | 5 - 15        | Po uplynutí polovice času obráťte.                                                            |
| 9            | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.                                             |               |                                                                                               |
| <b>P</b>     | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.                                                     |               |                                                                                               |

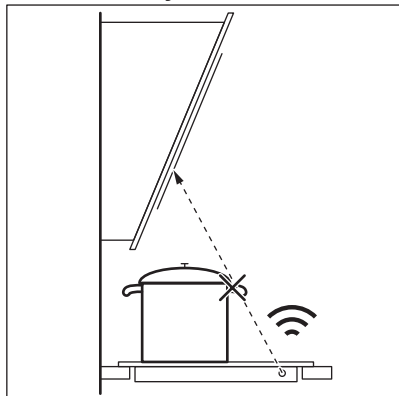
### 6.5 Rady a tipy pre Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.

- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

**Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob<sup>2</sup>Hood.

### **Odsávače pár s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood**

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, mastné 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. |
|                                                                                                  | 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 škvrny.                                            | Vyčistite ovládací panel.                                                                                            |
| Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón.                                | Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.        | Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“.            |
| 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.                                | Odstraňte daný predmet zo senzorových polí.                                                                          |
| Varný panel sa vypne.                                                                            | Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.                                                   | Odstraňte daný predmet zo senzorového poľa.                                                                          |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.                                                      | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.         | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                |
| Hob®Hood nefunguje.                                                                              | Zakryli ste ovládací panel.                                                                 | Odstraňte daný predmet z ovládacieho panela.                                                                         |
|                                                                                                  | Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.                                        | Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.                                         |
| 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“.                                                                             |
| Ovládací pásik bliká.                                                                            | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.                       | Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu.                                                   |

| Problém                     | Možná příčina                                                                         | Náprava                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | 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“.                                                                                                                                                                            |
|                             | PowerSlide je zapnuté. Na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sú položené dva hrnce. | Použite iba jeden hrniec. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.                                                                                                                                                                     |
| ☒ a číslo sa rozsvietia.    | Nastala chyba vo varnom paneli.                                                       | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol ☒, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne.                                                   | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.                                                                                                                                    |

## 8.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Indukcia 11.0 kW  
Sér. č. ....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 619 00  
400 V 3N 50 – 60 Hz  
Vyrobené v: Nemecko  
11.0 kW



### 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                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |
| Ľavý zadný     | 2300                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |
| Stredný predný | 2300                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |

| Varná zóna    | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|---------------|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Stredný zadný | 2300                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |
| Pravý predný  | 2300                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |
| Pravý zadný   | 2300                                    | 3200           | 10                                 | 125 - 210                      |

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                                  | IKE96654FB           |                        |
| Typ varného panelu                                    | Vstavaný varný panel |                        |
| Počet varných oblastí                                 | 3                    |                        |
| Technológia ohrevu                                    | Indukcia             |                        |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti                  | Vľavo                | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti                  | V strede             | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti                  | Vpravo               | D 37,9 cm<br>Š 22,0 cm |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | Vľavo                | 186,8 Wh/kg            |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | V strede             | 186,8 Wh/kg            |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | Vpravo               | 186,8 Wh/kg            |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)     | 186,8 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](http://www.aeg.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.aeg.com/shop](http://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.....    | 325 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 327 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 329 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 331 |
| 5. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 332 |
| 6. NAMIGI IN NASVETI.....        | 338 |
| 7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....  | 340 |
| 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....       | 340 |
| 9. TEHNIČNI PODATKI.....         | 342 |
| 10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 342 |
| 11. SKRB ZA OKOLJE.....          | 343 |

## 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: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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**

- 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 NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- 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 zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
  - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na 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.

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- 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 hlapce. Plamenov ali segretyh 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 aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

## **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 pooblašteni 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 gospodinskih 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 občinsko 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**

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

## 3.2 Vgradne kuhalne plošče

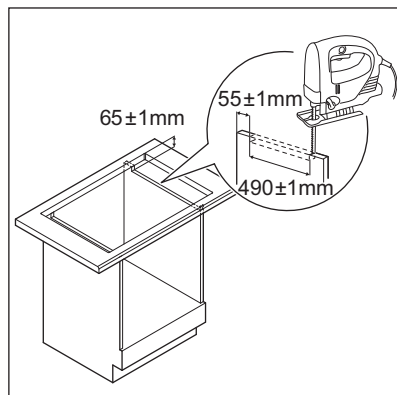
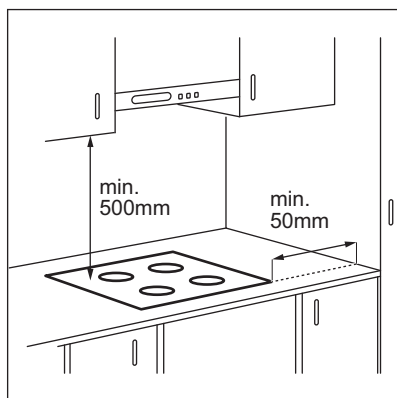
Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

## 3.3 Priključni kabel

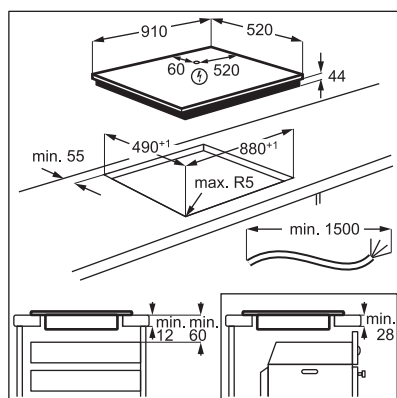
- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Obrnite se na pooblašeni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

## 3.4 Montaža

Če nameščate kuhavno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhavno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



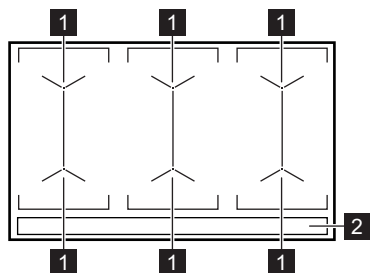
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



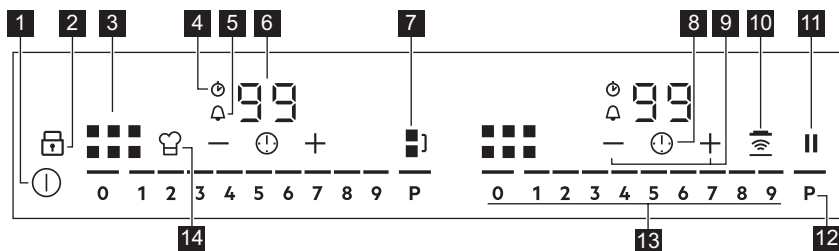
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Razporeditev kuhalnih površin



- 1** Indukcijska kuhalna površina
- 2** Nadzorna plošča

### 4.2 Razporeditev na upravljalni plošči



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

| Senzorsko polje |   | Opomba                                                          |
|-----------------|---|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>        |   | Za vklop ali izklop kuhalne plošče.                             |
| <b>2</b>        |   | Za vklop in izklop funkcije Ključavnica ali Varovalo za otroke. |
| <b>3</b>        |   | Za prikaz vklopljenega kuhališča.                               |
| <b>4</b>        |   | Indikator CountUp Timer.                                        |
| <b>5</b>        |   | Indikator Časovnik z odštevanjem ure.                           |
| <b>6</b>        | - | Prikazovalnik programske ure: 00–99 minut.                      |
| <b>7</b>        |   | Za vklop in izklop Bridge ter preklap med načini.               |
| <b>8</b>        |   | Za izbiro funkcij Programska ura.                               |

## Senzorsko polje Opomba

|    |                                                                                   |                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 9  | + / -                                                                             | Za podaljšanje in skrajšanje časa.      |
| 10 |  | Za vklop in izklop funkcije Hob2Hood.   |
| 11 |                                                                                   | Za vklop in izklop funkcije Premor.     |
| 12 | P                                                                                 | Za vklop funkcije PowerBoost.           |
| 13 | -                                                                                 | Za nastavitve stopnje segrevanja: 0–9.  |
| 14 |  | Za vklop in izklop funkcije PowerSlide. |

## 5. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba  in držite eno sekundo. Po vklopu kuhalne plošče se prižge prikazovalnik krmilne plošče in po izklopu kuhalne plošče se prikazovalnik krmilne plošče ugasne.

### 5.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- na kuhalno ploščo 50 sekund ne postavite nobene posode.
- ne nastavite stopnje kuhanja 50 sekund po tem, ko postavite posodo.
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo). Ko zaslišite zvočni signal, se kuhalna plošča izklopi. 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.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se kuhalna plošča izklopi.

**Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

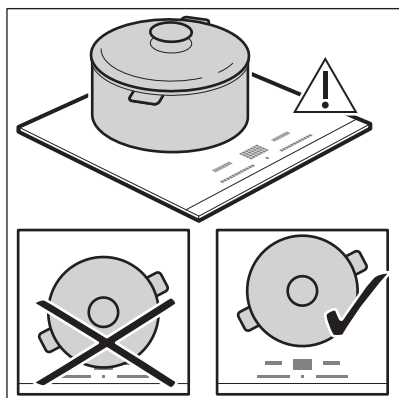
| Nastavitev segrevanja | Kuhalna plošča se izklopi po |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 - 2                 | 6 urah                       |
| 3 - 4                 | 5 urah                       |
| 5                     | 4 urah                       |
| 6 - 9                 | 1,5 ure                      |

### 5.3 Uporaba kuhališča

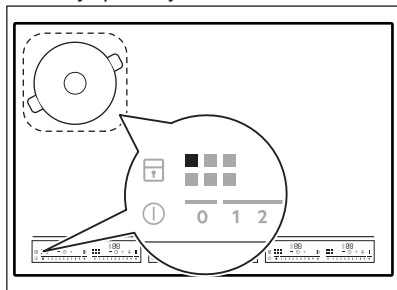


#### POZOR!

Na nadzorno ploščo ne postavljajte vroče posode. Obstaja nevarnost poškodbe elektronskih delov.

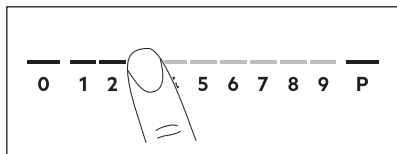


Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Ko postavite kuhinjsko posodo v pravi položaj, jo kuhalna plošča prepozna in prižge se ustrezna nadzorna vrstica. Nad nadzorno vrstico se prikaže rdeči indikator kuhališča in označuje položaj lonca.



Vsak kvadrat na nadzorni plošči predstavlja eno kuhališče na indukcijski kuhalni površini. Indikatorji območja kažejo, katero kuhališče nadzira ustrezna nadzorna vrstica.

## 5.4 Nastavitev segrevanja



1. Na nadzorni vrstici pritisnite na zeleno stopnjo segrevanja. Stopnjo segrevanja za kuhališče lahko nastavite ali

spremenite tudi tako, da se s prstom premaknete po nadzorni vrstici.

2. Za izklop kuhališča pritisnite 0. Ko postavite posodo na kuhališče in nastavite stopnjo kuhanja, ostane ta nespremenjena dve minuti po tem, ko odstranite posodo. Nadzorna vrstica in indikator kuhališča utripata dve minuti. Če v tem času ponovno postavite posodo na kuhališče, se stopnja kuhanja ponovno vklopi. Drugače se kuhališče izklopi.

## 5.5 PowerBoost

Ta funkcija vklopi več moči za ustrezno indukcijsko kuhališče; odvisno od velikosti posode. Funkcija lahko vklopite samo za omejen čas.

Dotaknite se **P**, da vklopite funkcijo za kuhališče.

Simbol pordeči.

Funkcija se samodejno izklopi.



Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

## 5.6 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.

## 5.7 Programska ura

### 🕒 Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Najprej nastavite stopnjo segrevanja, nato funkcijo.

1. Dotaknite se 🕒 za vklop funkcije ali spremembo časa.

Na prikazovalniku se prikažeta številki programske ure 00 ter indikatorja + in -.

🕒 se obarva rdeče, in 🕒 se obarva delo.

Če programska ura ni nastavljena, po štirih sekundah vsi indikatorji izginejo.

2. Z dotikom + ali - nastavite čas (00 - 99 minut).

Po treh sekundah programska ura samodejno začne z odštevanjem. Indikatorji 🕒, +, in - izginejo. 🕒 ostane rdeče.

Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa 00. Za izklop signala se dotaknite 🕒.

Za izklop funkcije: pritisnite 🕒. Zasvetita indikatorja + in -. Uporabite - ali + za nastavitve 00 na prikazovalniku. Druga možnost je, da nastavitve stopnjo kuhanja na 0. Posledično se oglasi signal in časomer prekliče.

### 🕒 CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

Dvakrat se dotaknite 🕒, da vklopite funkcijo.

Indikator 🕒 se obarva rdeče, časovnik prične samodejno prištevati čas.

Za izklop funkcije: pritisnite 🕒. Ko zasvetita indikatorja, pritisnite -.

### 🔔 Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo.

Če želite videti upravljalno ploščo, postavite posodo na kuhališče.

1. Dotikajte se 🕒, dokler indikator 🔔 ne pordeči, da vklopite funkcijo.
2. Dotaknite se + ali -, da nastavite čas. Funkcija se samodejno zažene po štirih sekundah. Indikatorji 🕒, + in - izginejo. 🔔 ostane rdeče. Ko nastavite funkcijo, lahko odstranite posodo.

Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa 00. Dotaknite se gumba 🕒, da ustavite signal.

Za izklop funkcije: pritisnite 🕒. Zasvetita indikatorja + in -. Uporabite - ali + za nastavitve 00 na prikazovalniku.

 Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

## 5.8 Bridge

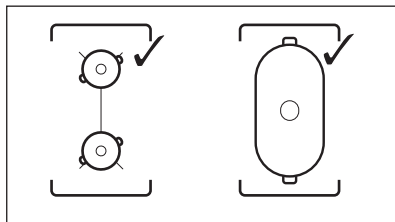
Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno. Funkcijo lahko uporabite z veliko posodo.

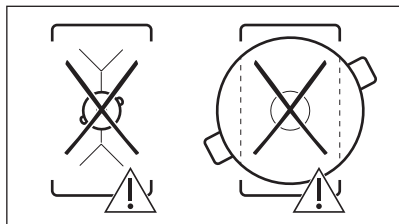
1. Posodo postavite na dve kuhališči. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč.

■ se obarva belo.

2. Za vklop funkcije se dotaknite ■.

3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja.





Za izklop te funkcije se dotaknete gumba . Področja segrevanja (na kuhalni plošči) se segrevajo na različne načine.

## 5.9 PowerSlide

Ta funkcija omogoča nastavitve temperature s premikom posode na drugo mesto na indukcijski kuhalnem območju.

Funkcija razdeli indukcijsko kuhalno površino na tri področja z različnimi nastavitvami segrevanja. Kuhalna plošča zazna položaj posode in prilagodi nastavitve segrevanja glede na položaj.



Ko funkcija deluje, lahko uporabite le en lonec.

Če želite spremeniti nastavitve segrevanja, dvignite posodo in jo postavite na drugo območje. Če s posodo drsate po površini, se lahko površina opraska in spremeni barvo.

- Indikator območja prikazuje obe območji v mostu, tudi če je uporabljeno samo eno od območij.
- Nastavitve segrevanja lahko nastavite ročno samo, če se vsaj ena od območij aktivira samodejno.
- Nastavitve segrevanja lahko spremenite za vsak položaj posebej. Ko izklopite kuhalno ploščo, si zapomni vaše nastavitve segrevanja in jih uporabi ob naslednjem vklopu funkcije.
- Če želite spremeniti nastavitve segrevanja, dvignite posodo in jo postavite na drugo območje. Če s posodo drsate po površini, se lahko površina opraska in spremeni barvo.

Za vklop funkcije se dotaknete .

Simbol se obarva rdeče, upravljalna vrstica pa prikaže privzeto nastavitve segrevanja. Vsa kuhališča delujejo devet minut. Po devetih minutah se oglasi zvočni signal in prazna kuhališča se izklopijo. Za nadaljevanje izvajanja funkcije se dotaknete . Posodo lahko premaknete ali jo postavite v nov položaj. Za ročno spremembo privzete nastavitve segrevanja se dotaknete nadzorne vrstice in izberite ustrezno stopnjo.

- Privzeto nastavitve segrevanja lahko spremenite samo, če je funkcija vklopljena.
- Privzete nastavitve segrevanja lahko spremenite za vsak položaj posebej. Ko izklopite kuhalno ploščo, si zapomni vaše nastavitve segrevanja in jih uporabi ob naslednjem vklopu funkcije.

Za izklop funkcije se dotaknete . Simbol se obarva belo.

## 5.10 Premor

Ko je funkcija vklopljena, lahko uporabite simbola in .

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

Pritisnite za vklop funkcije. Simbol pordeči. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

**Za izklop funkcije:** se dotaknete . Simbol postane bel. Kuhanja / hitrost ventilatorja.

## 5.11 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije se dotaknete . Simbol pordeči in utripa.

Za izklop funkcije dotikajte . Simbol se obarva belo.



Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

## 5.12 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

Najprej vklopite kuhalno ploščo in ne nastavite stopnje kuhanja.

Dotaknite se , dokler se ne obarva rdeče za vklop funkcije.

Upravljalne vrstice izginejo. Izklopite kuhalno ploščo.



Ko izklopite kuhalno ploščo, je funkcija še vedno vklopljena.

### Za izklop funkcije samo za en čas

**kuhanja:** Kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Zasveti . Dotikajte se , dokler se ne obarva belo. Prikažejo se upravljalne vrstice. V 50 sekundah nastavite stopnjo kuhanja. Začnete lahko z uporabo kuhalne plošče. Ko izklopite kuhalno ploščo s poljem , je funkcija še vedno vklopljena.

**Za trajen izklop funkcije:** Najprej vklopite kuhalno ploščo, pri čemer ne nastavite stopnje segrevanja. Dotikajte se , dokler se ne obarva belo. Prikažejo se upravljalne vrstice. Izklopite kuhalno ploščo.

## 5.13 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Najprej izklopite kuhalno ploščo.

1. Za vklop funkcije se za tri sekunde dotaknete . Zaslon se vklopi in izklopi.
2. Za tri sekunde se dotaknete . Prikaže se  ali .
3. Dotaknite se  na programski uri za izbiro ene od naslednjih možnosti:
  -  - zvoki so izklopljeni
  -  - zvoki so vklopljeni
4. Počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi, da potrdite svoj izbor.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvoke slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- Odštevalna ura se spusti
- Časovnik z odštevanjem ure se spusti
- na nadzorno ploščo položite predmet.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitve 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. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

### Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 - H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

### Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 - H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

### Samodejni načini

|                        | Samo-dejna osvetlitev | Vretje <sup>1)</sup>   | Cvrenje <sup>2)</sup>  |
|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| Način H0               | Izklop                | Izklop                 | Izklop                 |
| Način H1               | Vklop                 | Izklop                 | Izklop                 |
| Način H2 <sup>3)</sup> | Vklop                 | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |
| Način H3               | Vklop                 | Izklop                 | Hitrost ventilatorja 1 |
| Način H4               | Vklop                 | Hitrost ventilatorja 1 | Hitrost ventilatorja 1 |

|          | Samo-<br>dejna<br>osve-<br>titev | Vretje <sup>1)</sup>        | Cvrenje <sup>2)</sup>       |
|----------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Način H5 | Vklop                            | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 | Hitrost ven-<br>tilatorja 2 |
| Način H6 | Vklop                            | Hitrost ven-<br>tilatorja 2 | Hitrost ven-<br>tilatorja 3 |

- 1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
- 2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
- 3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperatura.

## Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite napravo.
2. Za tri sekunde se dotaknite .  
Zaslon se vklopi in izklopi.
3. Za tri sekunde se dotaknite .
4. Nekajkrat se dotaknite , da zasveti H.
5. Dotaknite se  programske ure, da izberete samodejni način.

Ko končate s kuhanjem in izklopite kuharno ploščo, lahko ventilator nape še nekaj časa deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

 Če želite kuhinjsko napo upravljati neposredno s plošče nape, izklopite samodejni način funkcije.

## Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Ventilator s kuhalne plošče lahko upravljate tudi ročno.

Dotaknite se , ko je kuhalna plošča aktivna.

To izklopi samodejno delovanje funkcije in vam omogoča, da lahko ročno spreminjate hitrost ventilatorja.

Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poveča za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, ki izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .

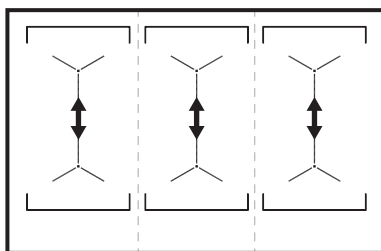
 Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuharno ploščo in jo ponovno vklopite.

## 5.15 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev 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 maksimalno električno obremenitev 3680 W. Če kuhalna plošča doseže mejo maksimalne razpoložljive moči za eno fazo, se moč področij segrevanja samodejno zmanjša.
- Za kuhališča z nižano močjo se na upravljalni plošči prikažejo najvišje možne stopnje kuhanja.
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.
- Vklop funkcije je odvisen od števila in velikosti posode.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



## 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 nehoti aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

### 6.2 Zvoki med uporabo

#### Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.**

### 6.3 Őko 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.

### 6.4 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.

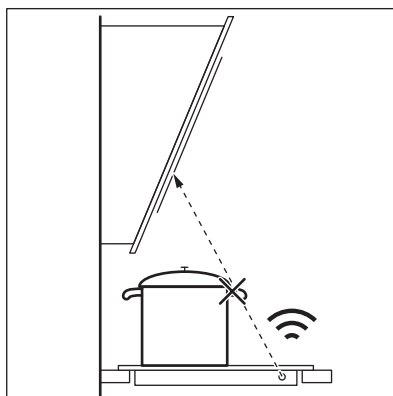
| Nastavitev se-grevanja | Uporabite za:                                                                                                       | Čas (min.) | Namigi                                                                                      |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | Kuhana živila ohranite topla.                                                                                       | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom.                                                                 |
| 1 - 2                  | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.                                                              | 5 - 25     | Občasno premešajte.                                                                         |
| 1 - 2                  | Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca.                                                                           | 10 - 40    | Kuhajte pokrito.                                                                            |
| 2 - 3                  | 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. |
| 3 - 4                  | Kuhanje zelenjave na pari, ribe, meso.                                                                              | 20 - 45    | Dodajte nekaj žlic vode.                                                                    |
| 4 - 5                  | Kuhanje krompirja na pari.                                                                                          | 20 - 60    | Uporabite največ $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krompirja.                                   |
| 4 - 5                  | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.                                                                  | 60 - 150   | Do 3 l tekočine s sestavinami.                                                              |
| 6 - 7                  | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Obrnite na polovici priprave.                                                               |
| 7 - 8                  | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.                                                      | 5 - 15     | Obrnite na polovici priprave.                                                               |
| 9                      | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.                              |            |                                                                                             |
| <b>P</b>               | Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.                                                           |            |                                                                                             |

## 6.5 Namigi in nasveti za Hob<sup>2</sup>Hood

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 kahalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhhalno ploščo in kuhinjsko napo (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 kahalne plošče, ko je Hob<sup>2</sup>Hood vklopljen.

**Kuhinjske nape s funkcijo Hob®Hood**  
 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:** topljeno 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. |
|                                                                | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.                                    | Dotaknite se samo enega senzorskega polja.                                                                                              |
|                                                                | Premor deluje.                                                                         | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.                                                                                                       |
| Ne morete izbrati najvišje stopnje kuhanja za eno od kuhališč. | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.                                          | Očistite nadzorno ploščo.                                                                                                               |
|                                                                | Druga kuhališča porabljajo najvišjo razpoložljivo moč. Kuhalna plošča deluje pravilno. | Zmanjšajte stopnjo kuhanja drugih kuhališč, priključenih na isto fazo. Oglejte si »Upravljanje moči«.                                   |

| Težava                                                                                                           | Možni vzrok                                                                                   | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ① 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.                                                                                                                                                                                                                          |
| Hob®Hood ne deluje.                                                                                              | Prekrili ste nadzorno ploščo.                                                                 | Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                  | Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.                                            | Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.                                                                    | Zvočni signali so izklopljeni.                                                                | Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  se prižge.                      | Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.                                           | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Upravljalna vrstica utripa.                                                                                      | Na kuhališču ni posode ali pa kuhališče ni v celoti pokrito.                                  | Posodo postavite na kuhališče, da ga bo v celoti pokrivala.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                  | Posoda ni primerna.                                                                           | Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                  | Premier dna posode je premajhen za kuhališče.                                                 | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                  | PowerSlide deluje. Na prilagodljivo indukcijsko kuhhalno področje sta postavljeni dve posodi. | Uporabite samo eno posodo. Oglejte si »Prilagodljiva indukcijska kuhhalna površina«.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  in prikaže se številka.         | Na kuhalni plošči je napaka.                                                                  | Izklopite kuhhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center. |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje.                                                                             | Električna povezava je nepravilna.                                                            | Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.                                                                                                                                                                                                                          |

## 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. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhhalne 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 IKE96654FB  
Vrsta 61 E6A 04 AA  
Indukcija 11.0 kW  
Ser. št. ....  
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 597 619 00  
400 V, 3N, 50–60 Hz  
Izdelano v: Nemčija  
11.0 kW



### 9.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče       | Nazivna moč<br>(maksimalna<br>stopnja kuhanja)<br>[W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>najdaljše traja-<br>nje [min] | Premer kuhinj-<br>ske posode [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| Levo spredaj    | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |
| Levo zadaj      | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |
| Sredina spredaj | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |
| Srednje zadaj   | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |
| Desno spredaj   | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |
| Desno zadaj     | 2300                                                  | 3200           | 10                                          | 125 - 210                         |

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                      | IKE96654FB              |                        |
| Vrsta kuhalne plošče                       | Vgrajena kuhalna plošča |                        |
| Število kuhalnih površin                   | 3                       |                        |
| Tehnologija segrevanja                     | Indukcija               |                        |
| Dolžina (d) in širina (š) kuhalne površine | Levo                    | d 37,9 cm<br>š 22,0 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) kuhalne površine | Sredina                 | d 37,9 cm<br>š 22,0 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) kuhalne površine | Desno                   | d 37,9 cm<br>š 22,0 cm |

|                                                        |         |             |
|--------------------------------------------------------|---------|-------------|
| Poraba energije kuhalne površine (EC electric cooking) | Levo    | 186,8 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne površine (EC electric cooking) | Sredina | 186,8 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne površine (EC electric cooking) | Desno   | 186,8 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)       |         | 186,8 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.

## FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

**Besök vår webbplats för att:**



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 344 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 346 |
| 3. INSTALLATION.....            | 348 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 350 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 351 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 357 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 359 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 359 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 361 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 361 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 362 |

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit

som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## **1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning**

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **VARNING!** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte föremål på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning, stäng av produkten med kontrollen och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



#### **VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.

- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta

- kokkärlet faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kylar ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 2.2 Elektrisk inkoppling



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, märkning och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

- När du lägger maten i het olja kan den stänka.



#### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

## **2.4 Underhåll och rengöring**

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## **2.5 Service**

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## **2.6 Avyttring**



#### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

# **3. INSTALLATION**



#### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## **3.1 Före installationen**

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter ner till på hällen.

Serienummer .....

## 3.2 Inbyggnadshällar

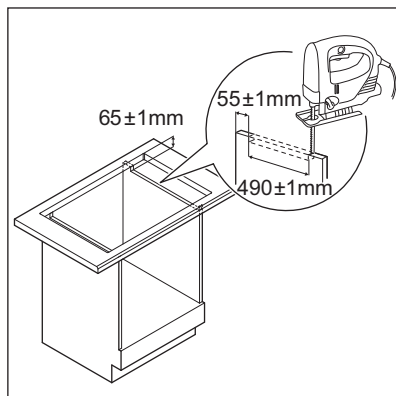
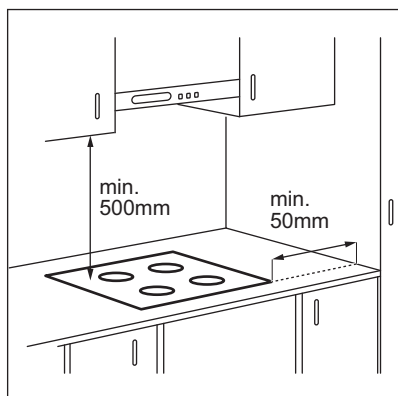
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

## 3.3 Anslutningskabel

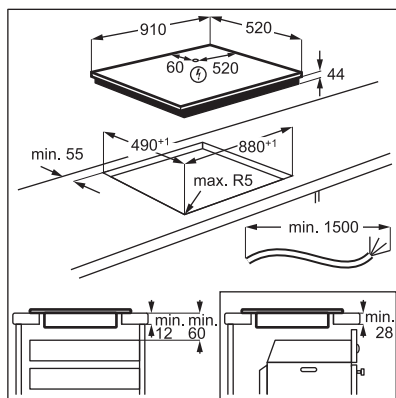
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

## 3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



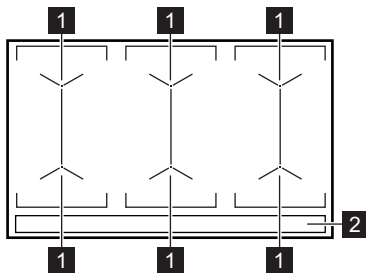
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



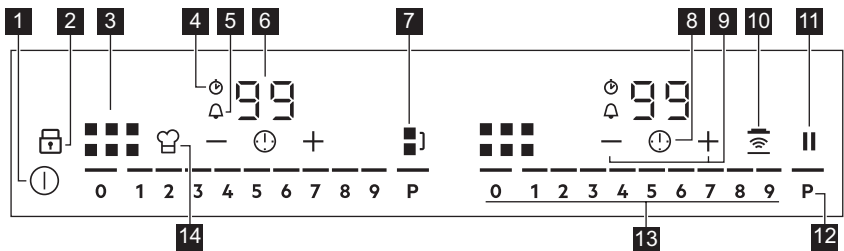
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionshällen tillagningsyta
- 2 Kontrollpanel

### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll | Beskrivning                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 ①            | För att aktivera och inaktivera hällen.                         |
| 2 ②            | För att aktivera och inaktivera Knapplås eller Barnlås.         |
| 3 ③            | För att visa aktiv zon.                                         |
| 4 ④            | CountUp Timer indikator                                         |
| 5 ⑤            | Nedräkningstimer indikator                                      |
| 6 ⑥            | Timerdisplay: 00–99 minuter.                                    |
| 7 ⑦            | För att aktivera och inaktivera Bridge och växla mellan lägena. |
| 8 ⑧            | För att välja Tidtagning-funktioner.                            |

| Touch-kontroll | Beskrivning                                            |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| 9              | För att öka eller minska tiden.                        |
| 10             | För att aktivera och inaktivera Hob <sup>2</sup> Hood. |
| 11             | För att aktivera och inaktivera Paus.                  |
| 12             | För att aktivera PowerBoost.                           |
| 13             | För att ange en värmeinställning: 0–9.                 |
| 14             | För att aktivera och inaktivera PowerSlide.            |

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

### 5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

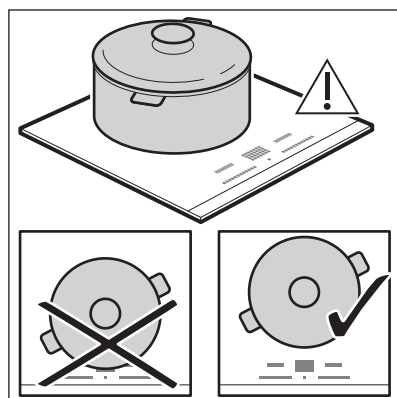
| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2            | 6 timmar               |
| 3 - 4            | 5 timmar               |
| 5                | 4 timmar               |
| 6 - 9            | 1,5 timmar             |

### 5.3 Använda kokzonen



#### FÖRSIKTIGHET!

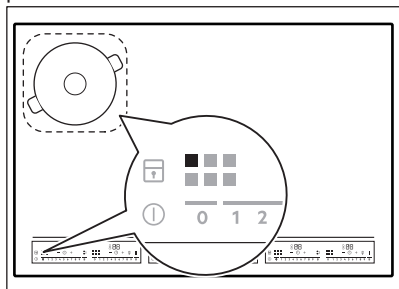
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon.

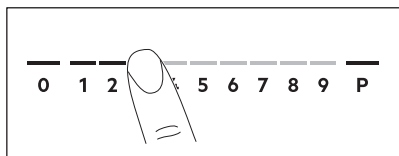
Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du placerar kokkärlet i rätt läge känner hällen igen den och den lämpliga kontrollpanelen tänds. En röd kokzonindikator visas ovanför kontrollpanelen och indikerar kokkärlets position.



Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en kokzon på induktionskokningsytan. Zonindikatorerna visar vilken kokzon som styrs av lämplig kontrollpanel.

## 5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen. Du kan också flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en tillagningszon.
2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 2 minuter efter att du har tagit bort kokkärlet. Kontrollpanelen och kokzonens indikator blinkar i 2 minuter. Om du placerar kokkärlet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

## 5.5 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.

Symbolen blir röd.

Funktionen stängs av automatiskt.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

## 5.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



### WARNING!

≡ / = / - Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna ≡ / = / - visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

## 5.7 Tidtagning



### Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.

1. Tryck på för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna och indikatorlamporna och visas på displayen. blir röd och blir vit.

Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 4 sekunder.

2. Tryck på eller för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna , och försvinner. förblir röd.

När tiden har gått ut ljuder en signal och blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen: Tryck på .

Indikatorlamporna och tänds. Använd eller för att ställa in på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

## CountUp Timer

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge tillagningszonen är igång.

Tryck på två gånger för att aktivera funktionen.

Indikatorn blir röd, timern startar uppräkningsen automatiskt.

För att inaktivera funktionen: tryck på . När indikatorerna tänds trycker du på .

## Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.

För att se kontrollpanelen måste ett kokkärl placeras på kokzonen.

1. Tryck på tills indikatorn blir röd, för att aktivera funktionen.
2. Tryck på eller för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder. Indikatorerna , och försvinner. förblir röd.

När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och blinkar. Tryck på för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorerna och tänds. Använd eller för att ställa in på displayen.

Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

## 5.8 Bridge

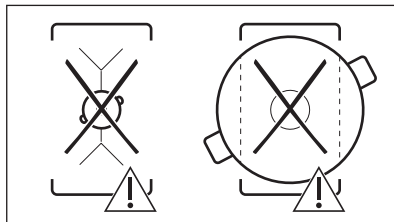
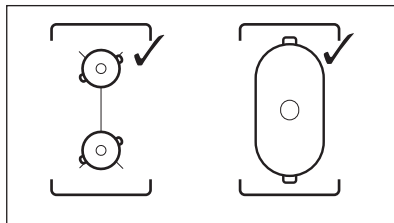
Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon. Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.

blir vit.

2. Tryck på för att aktivera funktionen.
3. Ställ in ett värmeläge.

Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



Avaktivera funktionen genom att trycka på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

## 5.9 PowerSlide

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.

Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen detekterar kastrullens position och justerar värmeställningen efter den.



Använd bara en kastrull när du använder funktionen. Om du vill ändra värmeläget lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlen kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

- Zonens indikatorlampa visar båda zonerna i överbryggningsläget även om bara en av zonerna används.
- Värmeläget kan bara justeras manuellt om minst en av zonerna aktiveras automatiskt.
- Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. När hällen stängs av kommer den ihåg dina värmeställningar och applicerar den nästa gång du aktiverar funktionen.
- Om du vill ändra värmeläget lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlen kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och kontrollfältet visar standardvärmeläget. Alla kokzoner är på i 9 minuter.

Efter 9 minuter hörs en ljudsignal och de tomma kokzonerna stängs av. Tryck på  för att återgå till den här funktionen. Du kan flytta kokkärlet eller ställa det på en annan platta. För att ändra värmeläget manuellt, tryck på kontrollfältet och välj lämplig nivå.

- Du kan ändra standardvärmelägena bara om funktionen är aktiv.

- Du kan ändra standardvärmelägena för varje zon separat. När hällen stängs av kommer den ihåg dina värmeställningar och applicerar den nästa gång du aktiverar funktionen.

Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit.

## 5.10 Paus

När funktionen är på kan symbolerna ① och || användas.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna:

Tryck på || för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd. Värmeställningen sänks till 1.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på ||. Symbolen lyser vitt. Föregående värmeläge släpe tänds.

## 5.11 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och blinkar. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit.

- När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 5.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på  tills den blir röd för att aktivera funktionen. Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.

- Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

### För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera hällen

med tänds. Tryck på tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med är funktionen fortfarande på.

**För att stänga av funktionen helt:** Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

## 5.13 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på i 3 sekunder för att aktivera funktionen.  
Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på i 3 sekunder.  
 eller tänds.
3. Tryck på på timern för att välja något av följande:
  - – ljudet är avstängt
  - – ljudet är på
4. Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

### Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 - H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 - H6.



Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

### Automatiska lägen

|                       | Auto-<br>ma-<br>tiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Läge H0               | Av                            | Av                         | Av                          |
| Läge H1               | På                            | Av                         | Av                          |
| Läge H2 <sup>3)</sup> | På                            | Fläkthastig-<br>het 1      | Fläkthastig-<br>het 1       |
| Läge H3               | På                            | Av                         | Fläkthastig-<br>het 1       |
| Läge H4               | På                            | Fläkthastig-<br>het 1      | Fläkthastig-<br>het 1       |
| Läge H5               | På                            | Fläkthastig-<br>het 1      | Fläkthastig-<br>het 2       |

|         | Auto-<br>ma-<br>tiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|---------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Läge H6 | På                            | Fläckthastig-<br>het 2     | Fläckthastig-<br>het 3      |

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläckthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläckthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

## Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills H tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.

När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.



Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

## Styra fläckthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläckthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläckthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläckthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckthastighet 1 genom att trycka på .



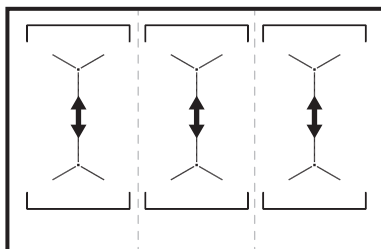
Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

## 5.15 Effektregrlering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal tillgänglig effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlets storlek och antal kokkär.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- Kockkärls botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

#### Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

#### Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

#### Kockkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärls diameter. Kockkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i

avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

- knackande ljud: kockkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

**Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.**

### 6.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmelnivån och tillagningstiden.

### 6.4 Exempel på matlagningstillämpningar

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

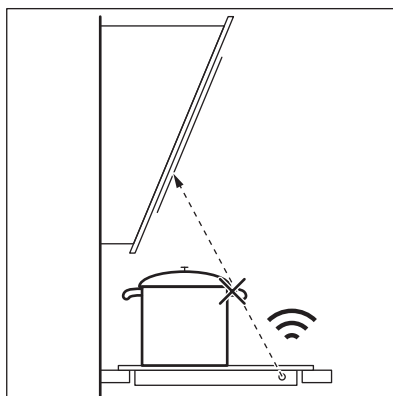
| Värmeinställning | Använd för att:                                                                                              | Tid (min)   | Tips                                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Håll tillagad mat varm.                                                                                      | efter behov | Sätt på ett lock på kokkärlet.                                                          |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.                                                               | 5 - 25      | Blanda då och då.                                                                       |
| 1 - 2            | Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.                                                                   | 10 - 40     | Laga mat med lock på.                                                                   |
| 2 - 3            | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.                                                     | 25 - 50     | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4            | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.                                                                               | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.                                                        |
| 4 - 5            | Ångkoka potatis.                                                                                             | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.                                          |
| 4 - 5            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                               | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                  |
| 6 - 7            | Skonsam frittös: schakt, kalv cordon bleu, kotletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | vänd efter halva tiden                                                                  |
| 7 - 8            | Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar.                                                                     | 5 - 15      | vänd efter halva tiden                                                                  |
| 9                | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), friterar pommes frites.                             |             |                                                                                         |
| <b>P</b>         | Koka upp stora mängder vatten. PowerBoost är aktiverad.                                                      |             |                                                                                         |

## 6.5 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

**Flätkåpan på bilden är bara ett exempel.**



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood används.

### Köksfläktar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentswebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

 **WARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

- socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
  - **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING

 **WARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om...

| Problem                                        | Möjlig orsak                                                                      | Avhjälpa felet                                                                                                       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda ugnen. | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                   |
|                                                | Säkringen har gått.                                                               | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                          | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                      |
|                                                | Paus är på.                                                                       | Se "Daglig användning".                                                                                              |
|                                                | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                             | Rengör kontrollpanelen.                                                                                              |

| Problem                                                                                                | Möjlig orsak                                                                                            | Avhjälpa felet                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.                                    | De andra zonerna förbrukar maximal effekt.<br>Din håll fungerar som den ska.                            | Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".                                                                                                                                                                                     |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av.                   | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                  | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hällen stängs av.                                                                                      | Du satte något på touch-kontrollen<br>①.                                                                | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                                        | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                                                                                                                                                                                             |
| Hob®Hood fungerar inte.                                                                                | Du har täckt över kontrollpanelen.<br><br>Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.   | Ta bort föremålet från kontrollpanelen.<br><br>Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.                                                                                                                                                                               |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.                                              | Ljudet är avaktiverat.                                                                                  | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  tänds.                | Barnlås eller Knapplås är på.                                                                           | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Inställningslisten blinkar.                                                                            | Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.<br><br>Kokkärlet passar inte.       | Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.<br><br>Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                        | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                                                  | Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                        | PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen.                           | Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".                                                                                                                                                                                                                                    |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen.                                                                     | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pipljud hörs.                                                                             | Den elektriska anslutningen är felaktig.                                                                | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                                                                                                         |

## 8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Produktdekal

Modell IKE96654FB  
Typ 61 E6A 04 AA  
Induktion 11.0 kW  
Serienr.....  
AEG

PNC 949 597 619 00  
400 V 3N 50–60 Hz  
Tillverkad i: Tyskland  
11.0 kW  
 

## 9.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt<br>(max värmein-<br>ställning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost<br>maximal varak-<br>tighet [min] | Kokkärlets dia-<br>meter [mm] |
|--------------|----------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|-------------------------------|
| Vänster fram | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |
| Vänster bak  | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |
| Mittre fram  | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |
| Mitten bak   | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |
| Höger fram   | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |
| Höger bak    | 2300                                               | 3200           | 10                                           | 125 - 210                     |

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärlet som är större än måtten i tabellen undvikas.

# 10. ENERGIEFFEKTIVITET

## 10.1 Produktinformation\*

|                                     |               |                        |
|-------------------------------------|---------------|------------------------|
| Modellidentifiering                 | IKE96654FB    |                        |
| Typ av håll                         | Inbyggadshåll |                        |
| Antal kokområden                    | 3             |                        |
| Uppvärmningsmetod                   | Induktion     |                        |
| Kokområdets längd (L) och bredd (B) | Vänster       | L 37,9 cm<br>B 22.0 cm |
| Kokområdets längd (L) och bredd (B) | Mitten        | L 37,9 cm<br>B 22.0 cm |
| Kokområdets längd (L) och bredd (B) | Höger         | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |

|                                                     |         |             |
|-----------------------------------------------------|---------|-------------|
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Vänster | 186,8 Wh/kg |
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Mitten  | 186,8 Wh/kg |
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Höger   | 186,8 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)         |         | 186,8 Wh/kg |

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

## 10.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

# 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867372166-A-292021



**AEG**